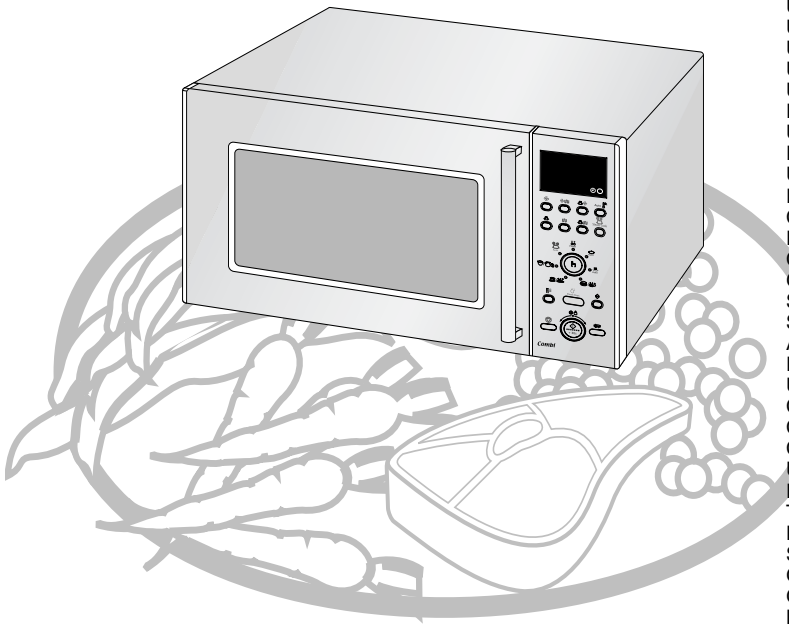
SAMSUNG

FORNO MICRO-ONDAS

Manual de instruções e guia de confecção de alimentos

CE1150 / CE1151T
CE1152M / CE1153F

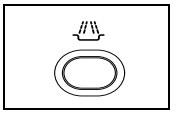


Manual de consulta rápida 2
Utilizar a Limpeza a vapor 3
Painel de controlo 4
Forno 4
Acessórios 5
Utilizar este folheto de instruções 6
Precauções de segurança 6
Instalar o forno micro-ondas 8
Seleccionar o idioma do visor 8
Acertar a hora 9
Verificar se o forno está a funcionar correctamente 9
Como funciona um forno micro-ondas 10
O que fazer quando tiver dúvidas ou se tiver algum problema 10
Cozinhar/Reaquecer 11
Níveis de potência e variações de tempo 11
Interromper a cozedura 11
Regular o tempo de cozedura 12
Utilizar a funcionalidade Cozedura a vapor 12
Utilizar a funcionalidade Cozedura automática 13
Utilizar a funcionalidade Reaquecimento automático 14
Utilizar a funcionalidade Potência máxima de descongelamento 15
Utilizar a funcionalidade Júnior/Refeições rápidas 16
Utilizar a funcionalidade Vapor automático 17
Utilizar a funcionalidade Cafetaria 18
Programações da cafetaria 19
Utilizar a funcionalidade Fermentação 19
Programações de fermentação 20
Utilizar o prato de tostar 21
Programação do prato de crestar 22
Cozedura multi-fases 23
Pré-aquecimento rápido do forno 24
Cozinhar por convecção 24
Grelhar 25
Seleccionar a posição da resistência de aquecimento 25
Seleccionar os acessórios 26
Assar no espeto 26
Programar assar no espeto e barbecue 27
Utilizar o conjunto de espetos vertical 28
Combinar Micro-ondas e grelhador 28
Combinar Micro-ondas e convecção 29
Combinar convecção e grelhador 29
Utilizar a funcionalidade Eliminação de cheiros 30
Função de detenção manual do prato giratório 30
Trancar o seu forno micro-ondas para segurança 31
Desligar o sinal sonoro 31
Selecção e alteração da unidade de peso 31
Guia de utensílios de cozinha 32
Guia de confecção de alimentos 33
Limpar o forno micro-ondas 44
Armazenar e reparar o forno micro-ondas 44
Características técnicas 45

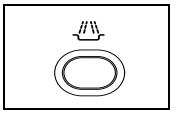
Manual de consulta rápida

PT

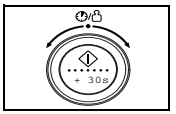
Pretendo cozinhar alguns alimentos



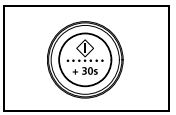
1. Carregue no botão **Micro-ondas**( ).



2. Carregue no botão **Micro-ondas**( ) até visualizar o nível de potência adequado.

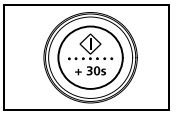


3. Seleccione o tempo de cozedura colocando o **botão rotativo** na posição necessária.



4. Carregue no botão **Iniciar**(◊).
Resultado:A confecção dos alimentos é iniciada
- Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

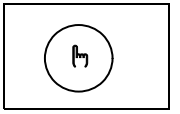
Pretendo adicionar mais 30 segundos



Deixe os alimentos no forno.
Carregue no botão **+30s** (◊) uma ou mais vezes para cada 30 segundos que pretende adicionar.

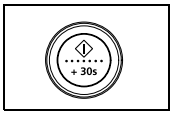
Pretendo descongelar com a potência máxima alguns alimentos

1. Coloque os alimentos congelados no forno.
Rode o **botão de programação** para o símbolo **Potência máxima de descongelamento**( )



2. Seleccione a categoria do alimento carregando no botão **Seleccionar**( ), até a categoria do alimento ter sido seleccionada.

3. Seleccione o peso, rodando o**botão rotativo** conforme necessário.



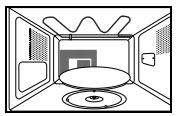
4. Carregue no botão **Iniciar**(◊).
Resultado:O descongelamento é iniciado
- Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e a indicação “BOA REFEIÇÃO” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Utilizar a Limpeza a vapor

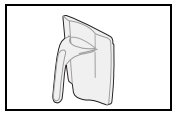
PT

O vapor fornecido pelo sistema de limpeza a vapor vai encher a superfície da cavidade. Depois de utilizar a função limpeza a vapor, pode facilmente limpar a cavidade do forno.

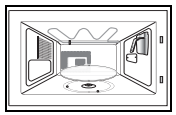
- ☛ Só é possível utilizar esta função depois de o forno ter arrefecido totalmente. (Temperatura ambiente)
- ☛ Utilize apenas água corrente, nunca água destilada.
- ☛ Será aconselhável utilizar a função eliminação de cheiros após utilizar a limpeza com vapor
- ☛ Se abrir a porta durante o funcionamento, “E7” aparece no visor. (A água do forno está a uma temperatura muito elevada devido à função de limpeza com vapor.)



1. Abra a porta.

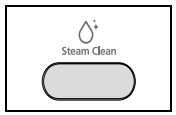


2. Encha com água, de acordo com as instruções no interior do recipiente de água.
(O limite são aproximadamente 50ml).

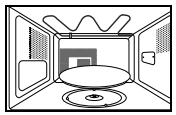


3. Prenda o recipiente de água no lado direito do forno

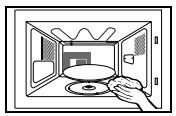
4. Feche a porta.



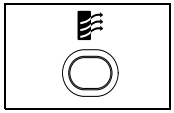
5. Carregue no botão **Limpeza a vapor** (♨).
(A lâmpada funciona durante o período da limpeza a vapor).



6. Abra a porta.



7. Limpe a cavidade do forno com um pano da louça seco. Retire o prato giratório e limpe a parte sob a grelha com papel de cozinha.



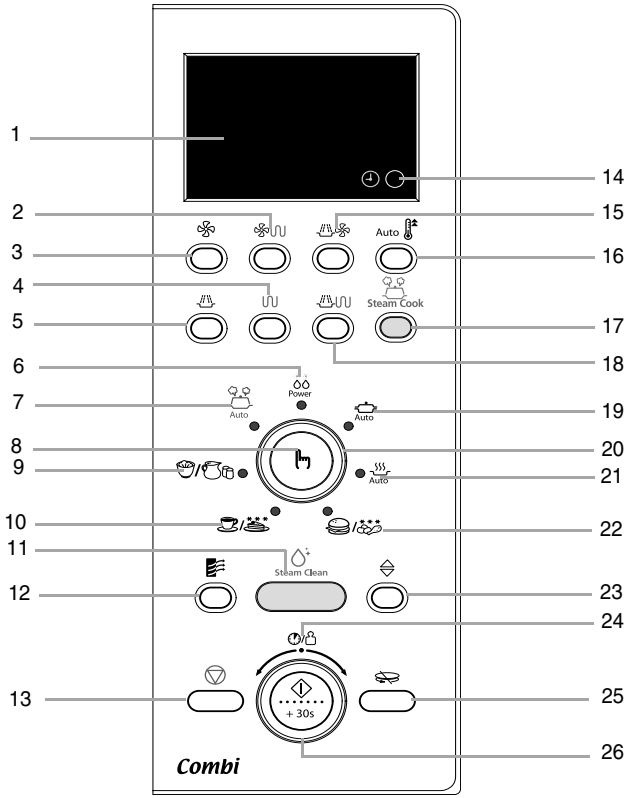
8. Depois de limpar as perfurações, recomendamos a utilização da função de ventilação para secar (totalmente) o forno.

Aviso!

- O recipiente de água só pode ser utilizado durante o modo“**Limpeza a vapor**”.
- Quando cozinhar alimentos sólidos, retire o recipiente de água porque, se não o fizer, provocará danos e poderá fazer com que o forno micro-ondas se incendeie.

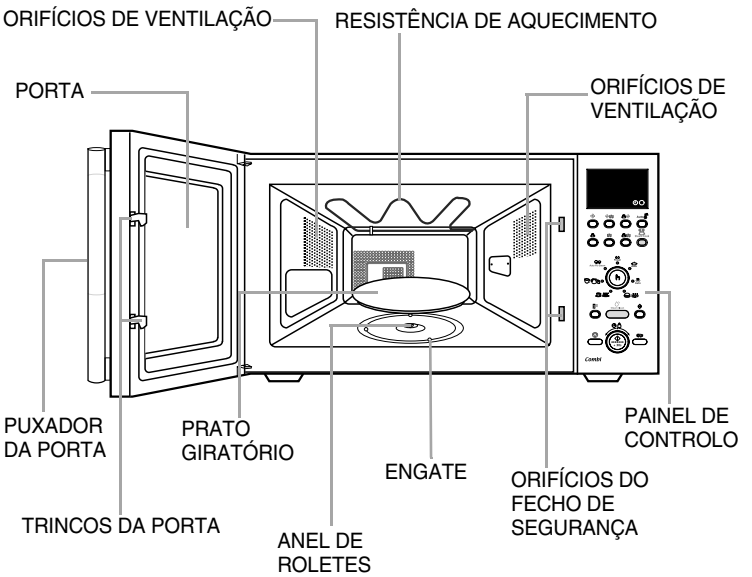
PT

Painel de controlo



1. VISOR
2. BOTÃO COMBINADO (CONVECÇÃO+GRELHADOR)
3. BOTÃO CONVECÇÃO
4. BOTÃO GRELHADOR
5. BOTÃO MICRO-ONDAS
6. MODO FUNCIONALIDADE POTÊNCIA MÁXIMA DE DESCONGELAMENTO
7. MODO VAPOR PRO AUTOMÁTICO
8. BOTÃO SELECCIONAR
9. MODO FERMENTAÇÃO
10. MODO CAFETARIA
11. BOTÃO LIMPEZA A VAPOR
12. BOTÃO ELIMINAÇÃO DE CHEIROS
13. BOTÃO PARAR/CANCELAR
14. BOTÃO ACERTAR RELÓGIO
15. BOTÃO COMBINADO (MICRO-ONDAS+CONVECÇÃO)
16. BOTÃO DE SELECÇÃO PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO
17. BOTÃO COZEDURA A VAPOR
18. BOTÃO COMBINADO (MICRO-ONDAS+GRELHADOR)
19. MODO FUNCIONALIDADE COZEDURA AUTOMÁTICA
20. BOTÃO DE PROGRAMAÇÃO
21. MODO FUNCIONALIDADE REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
22. MODO JÚNIOR/REFEIÇÕES RÁPIDAS
23. BOTÃO MAIS/MENOS
24. BOTÃO ROTATIVO
25. BOTÃO LIGAR/DESLIGAR PRATO GIRATÓRIO
26. BOTÃO INICIAR

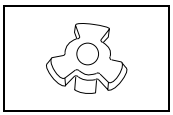
Forno



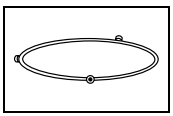
Acessórios

PT

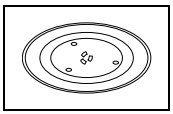
Consoante o modelo que adquiriu, são-lhe fornecidos vários acessórios que podem ser utilizados de várias formas.



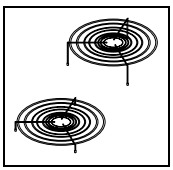
1. **União**, para ser colocada correctamente em cima do veio do motor na base do forno.
   Objectivo: O engate faz rodar o prato giratório.



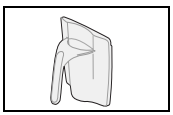
2. **Anel de roletes**, deve ser colocado no centro do forno.
   Objectivo: O anel de roletes suporta o prato giratório.



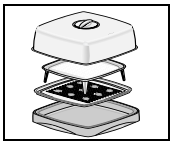
3. **Prato giratório**, deve ser colocado em cima do anel de roletes com o centro encaixado na união.
   Objectivo: O prato giratório funciona como a superfície principal de cozedura e pode ser facilmente retirado para limpar.



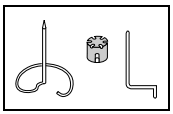
4. **Grelhas de metal** (grelha superior, grelha inferior), devem ser colocadas sobre o prato giratório.
   Objectivo: As grelhas de metal podem ser utilizadas para confeccionar dois pratos ao mesmo tempo. Pode colocar-se um pequeno prato no prato giratório e um segundo prato na grelha. **As grelhas de metal podem ser utilizadas para grelhar, na convecção e nos cozinhados combinados**.



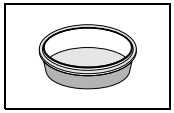
5. **Recipiente com água limpa,** deve ser colocado do lado direito do forno.
   Objectivo: O recipiente de água pode ser utilizado para limpar.



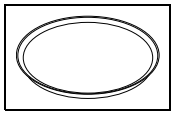
6. **Recipiente de água para cozedura a vapor, Prato de cozedura a vapor, Grelha de cozedura a vapor, Tampa de cozedura a vapor** para colocar em cima da mesa.
   Objectivo: Pode utilizar o cozedor a vapor para cozinhar alimentos a vapor.



7. **Espeto para assar, união para espeto e kebab**, que só devem ser colocados no recipiente de vidro (CE1152M/ CE1153F).
   Objectivo: O espeto para assados é um utensílio conveniente para confeccionar um frango de churrasco, uma vez que a carne não precisa de ser voltada. Pode ser utilizado para cozinhados combinados de grelhados.



8. **Recipiente de vidro**, só deve ser colocado no prato giratório (CE1152M/ CE1153F).
   Objectivo: O suporte para assar é colocado no recipiente de vidro.



9. **Prato de crestar**, só deve ser colocado no prato giratório (CE1151T/ CE1153F).
   Objectivo: O prato de crestar é utilizado para melhor tostar os alimentos utilizando os modos micro-ondas ou o combinado de cozinhados grelhados e para manter a massa de tartes e de pizzas estaladiça.

cuidado!!

- Nunca utilize este cozedor a vapor com um produto ou modelo diferente. Pode provocar um incêndio ou danos irreversíveis no produto.
- Quando utilizar este cozedor a vapor, coloque, pelo menos, 200 ml de água no reservatório antes da utilização.
  Se a quantidade de água for inferior a 200ml, os alimentos podem não ficar completamente cozinhados, pode provocar um incêndio ou danos irreversíveis no produto.
- Tenha cuidado, quando retirar o cozedor a vapor após o tempo de cozedura. Pode queimar-se.
- O cozedor a vapor só deve ser utilizado no modo "**Cozedura a vapor** "manual e "**Cozedura a vapor automática**".
- Quando utilizar o cozedor a vapor, coloque correctamente a tampa e o prato de cozedura a vapor. (Consulte as instruções)
  Os ovos ou as castanhas podem explodir se não utilizar a tampa e o prato de cozedura a vapor da forma indicada no livro de instruções.

PT

Utilizar este folheto de instruções

Obrigado por adquirir um forno micro-ondas SAMSUNG. O seu Manual do Utilizador contém informações importantes sobre a confecção de alimentos com o seu novo forno micro-ondas:

- ***Precauções de segurança***
- ***Acessórios e utensílios de cozinha***
- ***Sugestões culinárias úteis***

No interior, encontrará um manual de consulta rápida que explica três operações básicas de confecção de alimentos:

- ***Cozinhar (modo micro-ondas)***
- ***Descongelamento***
- ***Adicionar 30 segundos extra, se o prato não estiver devidamente cozinhado ou se necessitar de ser reaquecido.***

No final do folheto, vai encontrar ilustrações do forno e, o que é mais importante, o painel de controlo, para que possa encontrar os botões mais facilmente.

As ilustrações nos procedimentos passo-a-passo utilizam dois símbolos diferentes.

☛ **Importante** ✉ **Nota**

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EVENTUAL EXPOSIÇÃO A UM EXCESSO DE ENERGIA DE MICRO-ONDAS

A não observação das seguintes precauções de segurança pode resultar em exposição nociva à energia de micro-ondas.

(a) Em nenhuma circunstância deverá ser feita qualquer tentativa de utilizar o forno com a porta aberta ou de forçar os bloqueios de segurança (trincos da porta) ou de introduzir qualquer objecto nos orifícios de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a porta do forno e a parte frontal, nem permita que resíduos de alimentos ou de detergente se acumulem nas superfícies isolantes. Certifique-se de que a porta e as superfícies isolantes das portas são mantidas limpas, limpando-as após a utilização com um pano húmido e, no final, com um pano macio seco.

(c) Não utilize o forno se ele estiver danificado até ter sido reparado por um técnico de assistência ao micro-ondas qualificado, formado pelo fabricante. É particularmente importante que a porta do forno feche devidamente e que não existam quaisquer danos nos seguintes pontos:
(1) Na porta, fechos das portas e superfícies isolantes
(2) Dobradiças da porta (partidas ou soltas)
(3) Cabo de alimentação

(d) O forno só deve ser regulado ou reparado por um técnico de assistência ao micro-ondas qualificado, formado pelo fabricante.

Precauções de segurança

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
LEIA AS INSTRUÇÕES ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA FUTURAS CONSULTAS.
Antes de cozinhar alimentos ou líquidos no micro-ondas, verifique se foram tomadas as seguintes precauções de segurança.

1. **NÃO** utilize nenhum utensílio de cozinha metálico no forno micro-ondas:
   - Recipientes metálicos
   - Loiça com decorações douradas ou prateadas
   - Espetos, garfos, etc.

   Motivo: pode provocar faíscas que podem danificar o forno.
2. **NÃO** aqueça:
   - Garrafas, frascos, recipientes estanques ou hermeticamente fechados. Ex) frascos de comida para bebés
   - Alimentos hermeticamente embalados. Ex.: Ovos, frutos com casca, tomates

   Motivo: O aumento de pressão pode fazer com que expludam.
   Sugestão: Retire as tampas, as cascas, as embalagens, etc…
3. **NÃO** ligue o micro-ondas quando este estiver vazio.
   Motivo: As paredes do forno podem ficar danificadas.
   Sugestão: Deixe sempre um recipiente com água dentro do forno. A água absorverá todas as micro-ondas, se ligar acidentalmente o forno quando este estiver vazio.
4. **NÃO** tape as aberturas de ventilação traseiras com panos ou papel.
   Motivo: Os panos ou o papel podem incendiar-se quando o ar quente é evacuado do forno.
5. **USE SEMPRE** luvas para retirar um prato do forno.
   Motivo: Alguns pratos absorvem as micro-ondas e o calor é sempre transferido dos alimentos para o prato. Assim, os pratos ficam quentes.
6. **NÃO** toque na resistência de aquecimento ou nas paredes interiores do forno.
   Motivo: Estas paredes podem estar suficientemente quentes para queimar a pele, mesmo depois de o cozinhado estar concluído, ainda que pareçam não estar. Não toque nas partes quentes. Não deixe materiais inflamáveis entrar em contacto com nenhuma área interior do forno. Primeiro, deixe o forno arrefecer.
7. Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do forno
   - Não guarde materiais inflamáveis no forno
   - Retire os atilhos de arame dos sacos de papel ou de plástico
   - Não utilize o micro-ondas para secar jornais
   - Se observar algum fumo, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno da fonte de alimentação.

Precauções de segurança (continuação)

8. Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés.
- PERMITA sempre um tempo de espera de, pelo menos 20 segundos depois de o forno ter sido desligado para permitir que a temperatura estabilize.
- Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer.
- Para evitar que o líquido ferva e seja derramado e eventuais queimaduras, deve mexê-lo antes, durante e após o aquecimento.
- Se se escaldar, siga estas instruções de PRIMEIROS SOCORROS:
  * Introduza a mão em água fria durante, pelo menos, 10 minutos.
  * Cubra com uma ligadura limpa e seca.
  * Não aplique cremes, óleos nem loções.
- **NUNCA** encha totalmente o recipiente e escolha um que seja mais largo no cimo do que no fundo para evitar que o líquido ferva até deitar por fora. As garrafas com gargalos estreitos podem explodir se forem sobreaquecidas.
- Verifique **SEMPRE** a temperatura dos alimentos para bebés ou do leite antes de os dar à criança.
- **NUNCA** aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido.
- Durante o aquecimento de bebidas no micro-ondas, podem verificar-se derramamentos após a fervedura, por issodeve ter cuidado quando manusear o recipiente

9. Tenha cuidado para não danificar o cabo de alimentação.
- Não introduza o cabo de alimentação ou a ficha na água e mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies aquecidas.
- Não utilize este aparelho se este possuir um cabo de alimentação ou uma ficha danificados.

10. Mantenha-se à distância de um braço do forno quando abrir a porta.
Motivo: O ar quente ou o vapor libertados podem provocar queimaduras.

11. Mantenha o interior do forno limpo.
- Limpe o interior do forno imediatamente após a utilização com um detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar ferimentos.

Motivo: Resíduos de alimentos ou óleos derramados agarrados às paredes do forno podem provocar danos na pintura e reduzir a eficácia do forno.

12. Pode ouvir um "clique" quando o forno se encontra em funcionamento, especialmente no modo de descongelamento.
Motivo: Quando a saída de energia está a mudar electricamente, pode ouvir esse som. Isto é normal.

13. Se o forno micro-ondas estiver a funcionar vazio, a alimentação é cortada automaticamente, como medida de segurança. Depois de um tempo de espera de mais de 30 minutos, pode utilizar o forno normalmente.
- Não se preocupe, se o forno continuar a trabalhar após a conclusão da confecção dos alimentos.

Motivo: Este produto é concebido para ventilar durante alguns minutos, sem utilizar o forno micro-ondas (MO), para arrefecer as partes electrónicas internas quando carregar no botão paragem ou quando abre a porta após a conclusão da confecção dos alimentos, no caso de o forno continuar a cozinhar durante alguns minutos (MO, GRELHADOR, CONVECÇÃO, MO+GRELHADOR, MO + CONVECÇÃO). Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e "0" aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Durante a utilização, deve observar o forno, de vez em quando, quando estiver a aquecer ou a confeccionar alimentos em recipientes descartáveis de plástico, de papel ou de outro material combustível.

AVISO:
Não utilize a porta se os fachos da porta estiverem danificados, o forno não deve ser utilizado até ter sido reparado por uma pessoa competente.

AVISO:
É perigoso que qualquer pessoa sem competência para tal desempenhe qualquer serviço ou operação de reparação, que envolva a remoção da tampa protectora contra a exposição à energia de micro-ondas.

- ### *AVISO:*
Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, porque podem explodir.

AVISO:
Autorize as crianças a utilizarem o forno sem supervisão apenas quando tiver instruções adequadas para que a criança possa utilizá-lo de modo seguro e compreenda os riscos decorrentes de uma utilização indevida.

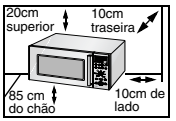
AVISO:
A estrutura do forno e a porta ficam quentes durante a cozedura por convecção e combinada.

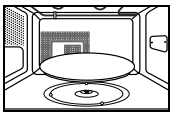
- ☛ **NÃO** utilize o forno micro-ondas sem a união, o anel de roletes e o prato giratório.

PT

Instalar o forno micro-ondas

Este micro-ondas pode ser colocado em qualquer lado (bancada ou prateleira da cozinha, carrinho, mesa).





1. Quando instalar o forno, certifique-se de que existe ventilação adequada deixando, pelo menos, 10 cm (4 polegadas) de espaço para trás e dos lados do forno, e 20 cm (8 polegadas) de espaço por cima do forno e 85 cm (33 polegadas) do chão.
2. Retire todos os materiais de embalagem de dentro do forno. Instale o anel de roletes e o prato giratório. Verifique se o prato giratório roda livremente.
3. Este forno micro-ondas deve ser instalado de modo a que a ficha esteja acessível.

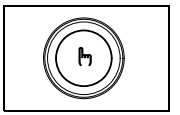
☛ **Nunca** bloqueie as aberturas de ventilação, uma vez que o forno pode sobreaquecer e desligar-se automaticamente. Permanece inutilizável até ter arrefecido o suficiente.

☛ Para sua segurança, ligue a ficha a uma tomada de CA com ligação à terra, de 50 Hz, 230 Volts e com 3 pinos. Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante de assistência ou por uma pessoa com habilitações equiparadas, para não correr riscos.

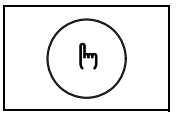
☛ **Não** instale o micro-ondas num local húmido ou molhado, como próximo de um forno tradicional ou um radiador. As especificações relativas à fonte de alimentação do forno devem ser respeitadas e qualquer extensão utilizada deve ter a mesma norma do cabo de alimentação fornecido com o forno. Limpe o interior e o fecho da porta com um pano húmido antes de utilizar o forno micro-ondas pela primeira vez.

Seleccionar o idioma do visor

A primeira vez que introduzir a ficha na tomada ou depois de ocorrer um corte de corrente, o ecrã mostra "POR FAVOR SELECCIONE O IDIOMA COM O BOTÃO DE PROGRAMAÇÃO". Nesta altura, pode seleccionar o idioma do visor. Pode escolher inglês, francês, holandês, alemão, espanhol, italiano e russo.



1. Rode o botão **de programação** logo depois de ligar o micro-ondas ou imediatamente a seguir a um corte de corrente.
   Resultado: Se continuar a rodar o botão **de programação**, as programações aparecem pela seguinte ordem:
   INGLÊS, FRANCÊS, HOLANDÊS, ALEMÃO, ESPANHOL, ITALIANO, RUSSO.



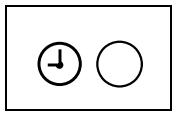
2. Depois de seleccionar o idioma e o visor que pretende utilizar, carregue no botão **Seleccionar**( ) para concluir este procedimento.

Acertar a hora

O forno micro-ondas tem um relógio incorporado. As horas podem aparecer no sistema de 24 horas ou de 12 horas. Tem de acertar o relógio:

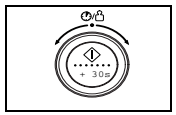
- ***Quando instalar o forno micro-ondas pela primeira vez***
- ***Após uma falha de energia***

✉ Não se esqueça de acertar o relógio quando mudar de e para o horário de Verão.

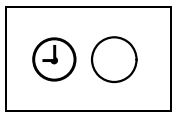


1. Para visualizar a hora em ... Em seguida, carregue no botão Relógio(🕘)

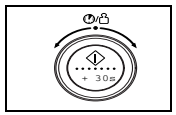
...	...
sistema de 12 horas	Uma vez
sistema de 24 horas	Duas vezes



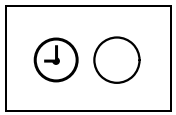
2. Rode o **botão rotativo** para acertar a hora.



3. Carregue no botão **Relógio**(🕘).



4. Rode o **botão rotativo** para acertar os minutos.



5. Quando for visualizada a hora certa, carregue no botão **Relógio**(🕘) para iniciar o relógio.
Resultado:A hora aparece quando não estiver a utilizar o forno micro-ondas.

Verificar se o forno está a funcionar correctamente

Este procedimento simples permite-lhe verificar se o seu forno está a funcionar correctamente em todos os momentos. Se tiver alguma dúvida, consulte a secção intitulada "O que fazer quando tiver dúvidas ou se tiver algum problema" na página seguinte.

✉ O forno deve ser ligado à tomada de parede apropriada. O prato giratório deve estar na devida posição no forno. Se for utilizado um nível de potência diferente do máximo (100% - 900 W), a água demora mais tempo a ferver.

Abra a porta do forno, pelo puxador do lado direito da porta. Coloque um copo com água no prato giratório. Feche a porta.

Carregue no botão **Iniciar**(◇) e programe o tempo para 4 ou 5 minutos, carregando no botão **Iniciar**(◇) o número de vezes adequado.
Resultado:O forno aquece a água durante 4 ou 5 minutos. Após esse tempo, a água deve estar a ferver.

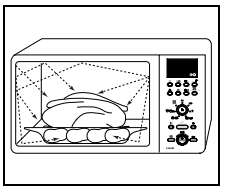
PT

Como funciona um forno micro-ondas

As micro-ondas são ondas electromagnéticas de alta-frequência; a energia libertada permite que os alimentos sejam cozinhados ou reaquecidos sem qualquer alteração da forma ou da cor.
Pode utilizar o micro-ondas para:

- ***Descongelar***
- ***Reaquecer***
- ***Cozinhar***

Princípios de cozinha



1. As micro-ondas são geradas pelo magnetrão reflectido na cavidade e são distribuídas uniformemente enquanto os alimentos rodam no prato giratório. Os alimentos são, assim, uniformemente cozinhados.
2. As micro-ondas são absorvidas pelos alimentos até uma profundidade de aproximadamente 1 polegada (2,5 cm). A cozedura prossegue, então, à medida que o calor se dissipa nos alimentos.
3. Os tempos de cozedura variam conforme o recipiente utilizado e as propriedades dos alimentos:
   - Quantidade e densidade
   - Conteúdo de água
   - Temperatura inicial (refrigerada ou não)

☛ Enquanto o centro dos alimentos está a ser cozinha por dissipação do calor, a cozedura prossegue, mesmo depois de ter retirado a comida do forno. Os tempos de espera especificados nas receitas e neste folheto devem, assim, ser respeitados para assegurar:

- Uma cozedura uniforme dos alimentos até ao centro
- Que todos os alimentos estejam à mesma temperatura

O que fazer quando tiver dúvidas ou se tiver algum problema

É necessário algum tempo para se familiarizar com um novo aparelho. Se encontrar algum dos problemas a seguir anunciados, experimente as soluções apresentadas. Podem poupar-lhe tempo e a inconveniência de um pedido de assistência desnecessário.

- As ocorrências seguintes são normais:
  - Condensação no interior do forno
  - Fluxo de ar em volta da porta e da estrutura exterior
  - Reflexão de luz em volta da porta e da estrutura exterior
  - Fuga de vapor em volta da porta ou das aberturas de ventilação
- Os alimentos não estão cozinhados
  - Programou correctamente o temporizador e carregou no botão **Iniciar**(◇)?
  - A porta está fechada?
  - Sobrecarregou o circuito eléctrico e provocou a explosão de um fusível ou o disparo de um interruptor.
- Os alimentos estão excessivamente cozinhados ou crus
  - Qual é o tempo de cozedura apropriado para o tipo de alimento?
  - Escolheu um nível de potência apropriado?
- Observam-se faíscas e estalidos no interior do forno (faíscas)
  - Utilizou um prato com decorações em metal?
  - Deixou um garfo ou outro utensílio metálico dentro do forno?
  - A folha de alumínio está demasiado perto das paredes interiores?
- O forno provoca interferências com rádios ou televisores
  - Pode observar-se uma ligeira interferência nos televisores ou rádios quando o forno se encontra em funcionamento. Isto é normal.
    - * Solução: Instale o forno longe de televisões, rádios e antenas.
  - Se for detectada alguma interferência pelo microprocessador do forno, o visor pode ser reprogramado.
    - * Solução: Desligue a ficha da fonte de alimentação e volte a ligá-la. Acerte novamente a hora.
- A mensagem “E3" indica
  - A mensagem "E3" é automaticamente activada antes do sobreaquecimento do forno micro-ondas. Se a mensagem "E3" for activada, solte a tecla " ▽ " para utilizar o modo de inicialização.

Se as instruções acima não lhe permitirem resolver o problema, contacte o centro de assistência ao cliente da Samsung.
Leia as seguintes informações:

- ***O modelo e os números de série, normalmente, estão gravados na parte de trás do forno***
- ***Os detalhes da sua garantia***
- ***Uma descrição clara do problema***

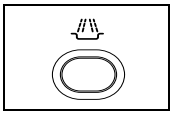
Em seguida, contacte o representante local do serviço pós-venda da SAMSUNG.

Cozinhar/Reaquecer

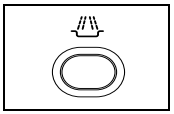
O procedimento seguinte explica como cozinhar ou reaquecer os alimentos.

☛ Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

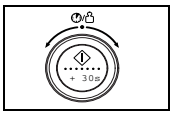
Abra a porta. Coloque os alimentos no meio do prato giratório. Feche a porta. Nunca ligue o forno micro-ondas vazio.



1. Carregue no botão **Micro-ondas**( ).
Resultado:São visualizadas as seguintes indicações:
(cozinhar numa fase)
(modo micro-ondas)

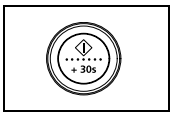


2. Seleccione o nível de potência adequado, voltando a carregar no botão **Micro-ondas**( ) até a potência de saída correspondente ser visualizada. Consulte a tabela de níveis de potência para obter mais informações.



3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.
- Exemplo: Para um tempo de cozedura de 3 minutos e 30 segundos, rode o botão rotativo para a direita, para programar 3:30.

Resultado:O tempo de cozedura é visualizado.



4. Carregue no botão **Iniciar**(◇).
Resultado:A luz do forno acende-se e o prato giratório começa a rodar. A confecção é iniciada e quando terminar:
- ◆ o forno emite um sinal sonoro e "0" aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

✉ Se pretender saber o nível de potência actual da cavidade do forno, carregue uma vez no botão **Micro-ondas**( ). Se pretender alterar o nível de potência durante a cozedura, carregue duas vezes ou mais no botão **Micro-ondas**( ) para seleccionar o nível de potência pretendido.

Início rápido:

✉ Se pretender aquecer um prato durante um curto período de tempo à potência máxima (900W), também pode simplesmente carregar no botão **+30s** (◇) uma vez por cada 30 segundos do tempo de cozedura. O forno liga-se imediatamente.

Níveis de potência e variações de tempo

A função de nível de potência permite-lhe adaptar a quantidade de energia dissipada e, assim, o tempo necessário para cozinhar ou reaquecer os seus alimentos, de acordo com o seu tipo e quantidade. Pode escolher entre seis níveis de potência.

Nível de potência	Percentagem	Saída
ALTA	100 %	900 W
MÉDIA ALTA	67 %	600 W
MÉDIA	50 %	450 W
MÉDIA BAIXA	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAIXA	11 %	100 W

Os tempos de cozedura indicados nas receitas e neste folheto correspondem ao nível de potência específico indicado.

Se seleccionar um...	O tempo de cozedura deve ser...
Nível de potência mais elevado	Diminuído
Nível de potência mais baixo	Aumentado

Interromper a cozedura

Pode interromper a cozedura em qualquer momento, para poder:
- ***Verificar os alimentos***
- ***Voltar os alimentos ou mexê-los***
- ***Deixá-los em espera***

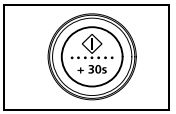
Para interromper a cozedura...	Em seguida...
Temporariamente	Abra a porta. Resultado:A cozedura é interrompida. Para prosseguir com a cozedura, feche novamente a porta e carregue no botão **Iniciar**(◇).
Completamente	Carregue no botão **Parar**(▽). Resultado:A cozedura é interrompida. Se pretender cancelar as programações de cozedura, carregue novamente no botão**Parar**(▽)

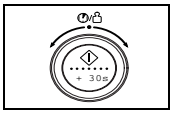
PT

Regular o tempo de cozedura

Tal como na cozinha tradicional, pode aperceber-se de que, consoante as características ou sabores dos alimentos, pode ser necessário acertar ligeiramente o tempo de cozedura. Pode:

- ***Verificar, a qualquer altura, como é que está a evoluir a cozedura dos alimentos, abrindo a porta***
- ***Aumentar ou diminuir o tempo de cozedura restante***





1. Para aumentar o tempo de cozedura dos alimentos, carregue uma vez no botão **+30s**(◇) para cada 30 segundos que pretende adicionar.
   - Exemplo: Para adicionar três minutos, carregue no botão **+30s**(◇) seis vezes.
2. Durante a confecção, para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura dos alimentos, rode o **botão rotativo**para a direita ou para a esquerda.

Utilizar a funcionalidade Cozedura a vapor

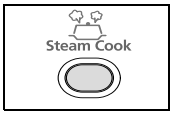
O procedimento seguinte explica como cozinhar os alimentos.

☛ Verifique SEMPRE as programações de cozedura antes de sair de perto do forno.

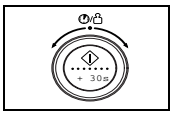
cuidado!!

- Nunca utilize este cozedor a vapor com um produto de um modelo diferente. Pode provocar um incêndio ou danos irreversíveis no produto.
- Quando utilizar este cozedor a vapor, coloque, pelo menos, 200 ml de água no reservatório antes da utilização.
  Se a quantidade de água for inferior a 200ml, os alimentos podem não ficar completamente cozinhados, pode provocar um incêndio ou danos irreversíveis no produto.
- Tenha cuidado, quando retirar o cozedor a vapor após o tempo de cozedura. Pode queimar-se.
- O cozedor a vapor só deve ser utilizado no modo "**Cozedura a vapor** "manual e "**Cozedura a vapor automática**".
- Quando utilizar o cozedor a vapor, coloque correctamente a tampa e o prato de cozedura a vapor. (Consulte as instruções)
  Os ovos ou as castanhas podem explodir se não utilizar a tampa e o prato de cozedura a vapor da forma indicada no livro de instruções.

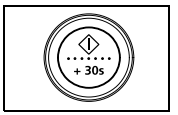
1. Deite aproximadamente 500 ml de água no recipiente de água para cozedura a vapor.
2. Coloque o prato de cozedura a vapor totalmente sobre o recipiente de água para cozedura a vapor e os alimentos no prato para cozedura a vapor.
3. Tape com a tampa para cozedura a vapor e abra a porta.
4. Coloque o cozedor a vapor no meio do prato giratório. Feche a porta.



5. Carregue no botão **Cozedura a vapor** (♨).



6. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**. O tempo limite são 60 minutos.



7. Carregue no botão **Iniciar**(◇).

Utilizar a funcionalidade Cozedura automática

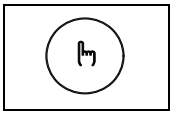
PT

As cinco funcionalidades de Cozedura automática( ) incluem/ fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar o tempo de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose rodando o botão rotativo.

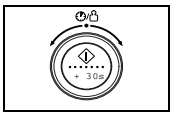
☛ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos no meio do prato giratório. Feche a porta.

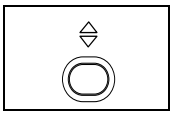
1. Rode o **botão de programação** para o símbolo **Cozedura automática** ( ).



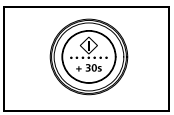
2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias pré-programações.



3. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.



4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, carregando no botão **Mais/Menos** ( ), respectivamente.



5. Carregue no botão **Iniciar**( ).
   Resultado:Os alimentos são cozinhados de acordo com a pré-programação seleccionada.
   - Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e a indicação “BOA REFEIÇÃO” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta os vários Programas de cozedura automática, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Os programas nºs 1 e 2 só funcionam com energia de micro-ondas. Os programas nº3 e 4 funcionam com uma combinação de micro-ondas e grelhador. O programa nº5 funciona com uma combinação de micro-ondas e convecção.

Código	Alimentos	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1.	**Legumes**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Pese os legumes depois de os lavar, limpar e cortar em porções semelhantes. Coloque-as num recipiente de vidro com tampa. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água quando estiver a cozinhar 200-250 g, adicione 45 ml (3 colheres de sopa) para 300-450 g e 60-75 ml (4-5 colheres de sopa) para cozinhar 500-750 g. Mexa depois da cozedura. Quando estiver a cozinhar quantidades maiores, mexa uma vez durante a cozedura.
2.	**Batatas descascadas**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min.	Pese as batatas depois de as descascar, lavar e cortar em porções semelhantes. Coloque-as num recipiente de vidro com tampa. Adicione 45 ml (3 colheres) de água quando estiver a cozinhar 300-450g, adicione 60ml (4 colheres de sopa) para cozinhar 500-750 g.
3.	**Peixe assado**	200-300g (1 pç) 400-500g (1- 2 pçs) 600-700g (2 pçs) 800-900g (2-3 pçs)	3 minutos	Unte o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque o peixe na grelha, lado a lado, em posições alternadas. Volte-as quando ouvir o sinal sonoro.
4.	**Peças de frango**	200-300g (1pç) 400-500g (2 peças) 600-700g (3pçs) 800-900g (3-4pçs)	2-3min.	Unte as partes de frango com óleo e condimente-as com pimenta, sal e paprika. Coloque-as em círculo na grelha superior com a parte interior voltada para baixo. Volte-as quando ouvir o sinal sonoro.
5.	**Rosbife/ Borrego assado**	900-1000g 1200-1300g 1400-1500g	10-15min.	Unte o rosbife/borrego com óleo e especiarias (só pimenta, o sal deve ser adicionado depois do assado). Coloque os alimentos na grelha inferior, com a parte com gordura voltada para baixo. Volte-os, quando o forno emitir um sinal sonoro. Depois de assar e durante o tempo de espera, deve envolver o rosbife ou borrego em folha de alumínio.

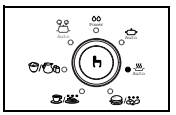
Utilizar a funcionalidade Reaquecimento automático

PT

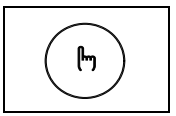
As quatro funcionalidades de Reaquecimento automático( ) fornecem tempos de cozedura pré-programados. Não necessita de programar o tempo de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o tamanho da dose rodando o botão rotativo.

☛ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

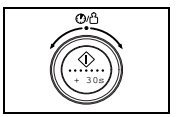
Abra a porta. Coloque os alimentos no meio do prato giratório. Feche a porta.



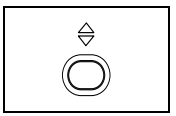
1. Rode o **botão de programação** para o símbolo **Reaquecimento automático**( )



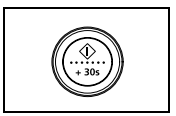
2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias pré-programações.



3. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.



4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, carregando no botão **Mais/Menos** ( ), respectivamente.



5. Carregue no botão **Iniciar**( ).
Resultado:Os alimentos são cozinhados de acordo com a pré-programação seleccionada.

- Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e a indicação "BOA REFEIÇÃO" aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta os vários Programas de Reaquecimento automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Os programas nºs 1 e 2 só funcionam com energia de micro-ondas. Os programas nº3 e 4 funcionam com uma combinação de micro-ondas e convecção.

Código	Alimentos	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1.	**Refeições pré-cozinhadas** (frio)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3min.	Coloque num prato de cerâmica e cubra com película aderente. Este programa é adequado para refeições com três componentes (p.ex. carne com molho, legumes e um acompanhamento como batatas, arroz ou massa).
2.	**Sopa / molho** (frio)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3min.	Deite num prato de cerâmica de sopa fundo ou numa taça e cubra com uma tampa de plástico durante o aquecimento. Mexa a sopa, assim que o forno emitir um sinal sonoro (o forno continua a funcionar e é interrompido, quando abre a porta). Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de espera.
3.	**Pizza congelada**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Coloque uma pizza congelada (-18°C) na grelha inferior, coloque duas pizzas congeladas nas grelhas inferior e superior
4.	**Pãezinhos congelados**	100-150 g (2 pçs) 200-250 g (4pçs) 300-350 g (6pçs) 400-450 g (8pçs)	3 - 5min.	Coloque 2 a 6 pãezinhos congelados (-18°C) em círculo na grelha inferior. Coloque igualmente 8 pãezinhos congelados nas grelhas inferior e superior. Este programa é adequado para produtos de pastelaria em miniatura congelados, tais como pãezinhos, "ciabattas" e pequenos cacetes.

Utilizar a funcionalidade Potência máxima de descongelamento

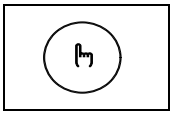
PT

A funcionalidade Potência máxima de descongelamento( ) permite descongelar carne, aves, peixe, pão, bolos e fruta. O tempo de descongelamento e o nível de potência são programados automaticamente. O utilizador só tem de seleccionar o programa e o peso.

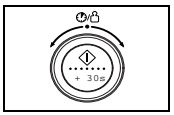
☛ Utilize apenas recipientes próprios para micro-ondas.

Abra a porta. Coloque os alimentos congelados num prato de cerâmica no meio do prato giratório. Feche a porta.

1. Rode o **botão de programação** para o símbolo **Potência máxima de descongelamento** ( ).

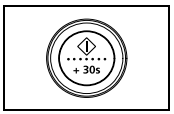


2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias pré-programações.



3. Programe o peso dos alimentos rodando o **botão rotativo**.

4. Carregue no botão **Iniciar**(◊).
Resultado:
- Inicia-se o descongelamento.
- O forno emite um sinal sonoro durante o descongelamento para não se esquecer de voltar o alimento.



5. Carregue novamente em **Iniciar**(◊) para concluir o descongelamento.
Resultado:Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e a indicação “BOA REFEIÇÃO” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

☛ Também pode descongelar os alimentos manualmente. Para o fazer, seleccione a função micro-ondas com um nível de potência de 180 W. Consulte a secção com o título “Descongelamento” para obter página 36 mais informações.

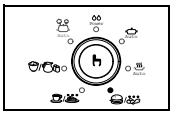
A tabela seguinte apresenta os vários Programas de descongelamento automático, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Retire todo o tipo de materiais de embalagem antes do descongelamento. Coloque a carne, as aves e o peixe num prato de cerâmica.

Cód-igo	Alimen-tos	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1.	**Carne**	200-2000g	20-90 min.	Cubra as bordas com folha de alumínio. Volte a carne, quando o forno apitar. Este programa é adequado para carne de vaca, borrego, porco, bifes, costeletas e carne picada.
2.	**Aves de capoeira**	200-2000g	20-90 min.	Cubra as extremidades das pernas e das asas com folha de alumínio. Volte a carne quando o forno apitar. Este programa é adequada para frangos inteiros, assim como para partes de frango.
3.	**Peixe**	200-2000g	20-60 min.	Cubra o rabo de um peixe inteiro com folha de alumínio. Volte o peixe quando o forno apitar. Este programa é adequado para peixes inteiros, assim como para filetes de peixe.
4.	**Pão/ Bolo**	125-1000g	10-60 min.	Coloque o pão ou bolo num pedaço de papel de cozinha e volte-os, assim que o forno emitir um sinal sonoro (o forno continua a funcionar e é interrompido, quando abrir a porta). Este programa é adequado para todos os tipos de pão, às fatias ou inteiro, assim como para pãezinhos e cacetes. Disponha os pãezinhos em círculo. Este programa é adequado para todos os tipos de bolos levedados, biscoitos, cheesecake e massa folhada. Não é adequado para bolos de massa estaladiça, de fruta e com cremes, assim como para bolos com cobertura de chocolate.
5.	**Fruta**	100-600g	5-20 min.	Distribua a fruta uniformemente num prato raso de vidro ou utilize um prato raso de cerâmica. Este programa é adequado para todos os tipos de fruta.

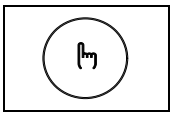
Utilizar a funcionalidade Júnior/Refeições rápidas

PT

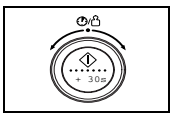
A funcionalidade Júnior/Refeições rápidas ( ) proporciona seis programas automáticos para hambúrgeres, ravioli e pipocas, asas de frango congeladas, refeições rápidas congeladas, nachos. Não é necessário programar o tempo de cozedura nem o nível de potência Pode ajustar o número de doses rodando o botão rotativo.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



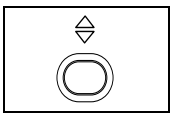
1. Rode o **botão de programação** para o símbolo **Júnior/ Refeições rápidas** ( ).



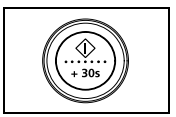
2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias pré-programações.



3. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.



4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, carregando no botão **Mais/Menos** ( ), respectivamente.



5. Carregue no botão **Iniciar**( ).
   Resultado:Os alimentos são cozinhados automaticamente, de acordo com a programação automática seleccionada.
   - Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e a indicação "BOA REFEIÇÃO" aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

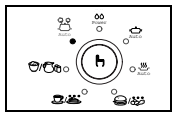
A tabela seguinte apresenta os Programas automáticos para todos os tipos de alimentos e de refeições rápidas preferidos pelas crianças. Contém as quantidades, tempos de espera e recomendações apropriadas.
Os programas nºs 1, 2, 3 e 6 só funcionam com energia de micro-ondas. O programa nº 4 funciona com uma combinação de micro-ondas e grelhador. O programa nº 5 funciona com uma combinação de micro-ondas e convecção.

Código	Alimentos	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1.	**Hambúrguer** (frio)	150 g (1pç) 300 g (2pçs)	1-2 min.	Coloque o hambúrguer (pão com uma fatia de carne) ou o cheeseburger sobre papel de cozinha. Coloque o hambúrguer no centro do prato giratório, coloque dois hambúrgueres, lado a lado, no prato giratório. Depois de reaquecer, acompanhe com alface, rodelas de tomate, molhos e especiarias.
2.	**Mini raviolis** (frio)	200-250 g 300-350 g	3 min.	Coloque os mini ravioli pré-cozinhados num prato de plástico próprio para micro-ondas no meio do prato giratório. Perfure a película do alimento pré-cozinhado ou cubra o prato de plástico com uma tampa para micro-ondas. Mexa cuidadosamente, antes e depois do tempo de espera. Este programa é adequado para raviolis, assim como para macarronete com molho.
3.	**Pipocas**	100 g	-	Utilize um milho apropriado para fazer pipocas no micro-ondas. Siga as instruções do fabricante do alimento e coloque a embalagem no meio do prato giratório. Durante este programa, o milho rebenta e o volume da embalagem aumenta. Tenha cuidado quando retirar e abrir a embalagem quente.
4.	**Asas de frango congeladas**	200-250 g 300-350 g 400-450 g	2 min.	Coloque as asas de frango ou as coxas de frango congeladas (pré-cozinhadas e temperadas) na grelha de metal superior, com a parte interior voltada para baixo. Coloque-as em círculo e deixe o centro vazio. Volte-as, quando o forno emitir um sinal sonoro.
5	**Refeições rápidas congeladas**	150 g (4-6 doses) 250 g (7-9 doses)	-	Coloque a pizza congelada ou as mini-tartes uniformemente na grelha de metal superior.
6	**Nachos**	125 g	-	Coloque os nachos (fritos de milho) num prato raso de cerâmica. Cubra com 50 g de queijo cheddar ralado e condimentos. Coloque no prato giratório.

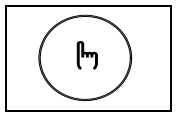
Utilizar a funcionalidade Vapor automático

PT

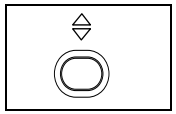
A funcionalidade cinco Vapor automático ( )proporciona tempo de cozedura pré-programado. Não é necessário programar o tempo de cozedura nem o nível de potência. Pode ajustar o número de doses rodando o botão rotativo.
Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



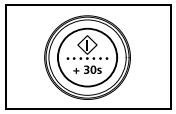
1. Rode o **botão de programação** para o símbolo **Vapor automático** ( ).



2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias pré-programações.



3. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, carregando no botão **Mais/Menos** ( ), respectivamente.



4. Carregue no botão **Iniciar**( ).
   Resultado:Os alimentos são cozinhados de acordo com a pré-programação seleccionada.
   - Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e a indicação “BOA REFEIÇÃO” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

A tabela seguinte apresenta os vários Programas de cozedura a vapor automática, as quantidades, os tempos de espera e as recomendações adequadas. Estes programas só podem ser utilizados em conjunto com o acessório de cozedura a vapor automática. O tempo de cozedura depende do tamanho, da espessura e do tipo de alimento. Quando estiver a cozinhar fatias pouco espessas ou pequenas porções a vapor, carregue no botão menos. Quando estiver a cozinhar fatias espessas ou porções de grandes dimensões de alimentos a vapor, pode aumentar o tempo no botão mais. Estes programas só funcionam com energia de micro-ondas.

Cód-igo	Alimentos	Tamanho das doses	Quantidade de água fria	Recomendações
1.	**Legumes (pequenas porções)**	200-800g	500 ml	Lave os legumes, corte-os às fatias ou em pequenas porções. Deite ½ l de água no recipiente quadrado do prato de vapor. Coloque o tabuleiro de aço inoxidável no recipiente, adicione os legumes e cubra com a tampa de aço inoxidável quadrada. Coloque o prato de vapor no prato giratório. Este programa é adequado para pequenas porções de legumes tais como pés de brócolos, pés de couve, cenouras cortadas, curgetes e pimentos.
2.	**Legumes (grandes porções)**	200-800g	500 ml	Lave os legumes. Deite ½ l de água no recipiente quadrado do prato de vapor. Coloque o tabuleiro de aço inoxidável no recipiente, adicione os legumes e cubra com a tampa de aço inoxidável quadrada. Coloque o prato de vapor no prato giratório. Este programa é adequado para grandes porções de legumes como maçarocas de milho, alcachofras, couve-flor inteira, alcachofras “romanesco” inteiras, batatas e couves cortadas aos cubos.
3.	**Filetes de peixe**	100-600g	500 ml	Lave e limpe os filetes de peixe. Deite ½ l de água no recipiente quadrado do prato de vapor. Coloque o tabuleiro de aço inoxidável no recipiente, adicione os filetes lado a lado. Pode adicionar sal, ervas e 1-2 colheres de sumo de limão. Cubra com uma tampa de aço inoxidável quadrada. Coloque o prato de vapor no prato giratório. Este programa é adequado para filetes de peixe, como salmão, peixe vermelho, peixe rosado, escamudo, atum e bacalhau.

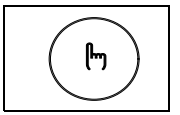
Utilizar a funcionalidade Vapor automático (continuação)

Código	Alimentos	Tamanho das doses	Quantidade de água fria	Recomendações
4.	**Ovos**	4-6 ovos	500 ml	Deite ½ l água num recipiente quadrado do prato de vapor. Coloque o tabuleiro de aço inoxidável no recipiente. Fure 4-6 ovos frescos (tamanho médio) e coloque-os nas pequenas cavidades do tabuleiro. Tape-os com a tampa de aço inoxidável quadrada e coloque o prato de vapor no prato giratório. Quando estiver a cozinhar 1-3 ovos, carregue no botão menos, e quando estiver a cozinhar 7-9 ou ovos grandes, carregue no botão mais.
5.	**Peito de frango**	100-600 g	500 ml	Lave os filetes de peito de frango. Deite água num recipiente quadrado do prato de vapor. Pode adicionar ervas aromáticas e condimentos à água. Coloque o tabuleiro de aço inoxidável no recipiente, adicione o peito de frango lado a lado e tape com a tampa de aço inoxidável quadrada. Coloque o prato de vapor no prato giratório. Este programa é adequado para cozinhar filetes de peito de frango e de peru. Quando estiver a cozinhar coxas de frango a vapor, carregue no botão mais.

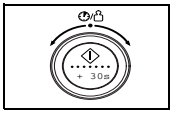
Utilizar a funcionalidade Cafetaria

Com a funcionalidade Cafetaria ( ), o tempo de cozedura é programado automaticamente. Pode ajustar o número de doses rodando o botão rotativo. Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.

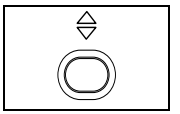
1. Rode o **botão de programação** para o símbolo **Cafetaria** ( ).



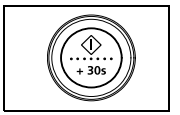
2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias pré-programações.



3. Seleccione o tamanho da dose rodando o **botão rotativo**.



4. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, carregando no botão **Mais/Menos** ( ), respectivamente.



5. Carregue no botão **Iniciar**( ).
   Resultado:Os alimentos são cozinhados de acordo com a pré-programação seleccionada.
   - Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e a indicação “BOA REFEIÇÃO” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

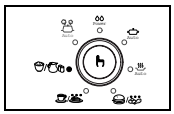
Programações da cafetaria

A tabela seguinte apresenta as programações automáticas para reaquecer bebidas, descongelar e aquecer bolos congelados. O programa nº1 funciona apenas no modo micro-ondas. O programa nº2 funciona com uma combinação de micro-ondas e convecção.

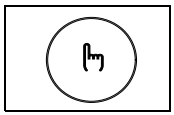
Código	Alimentos	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1	**Bebidas Café, leite, chá, água** (temperatura-ambiente)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	1-2mins	Coloque o líquido apenas em chávenas de cerâmica e aqueça sem tampa. Coloque uma chávena no centro, duas chávenas lado a lado e 3 ou 4 chávenas em círculo. Deixe-os em repouso dentro do forno micro-ondas. Mexa as bebidas, antes e depois do tempo de espera. Quando retirar as chávenas, faça-o cuidadosamente (consulte as instruções de segurança para líquidos).
2	**Bolo congelado**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-15mins.	Coloque o bolo congelado no meio da grelha, e coloque os pedaços de bolo alternadamente em círculo na grelha inferior. Coloque a grelha no meio do prato giratório. Este programa não é adequado para bolos com recheios cremosos ou coberturas de chocolate.

Utilizar a funcionalidade Fermentação

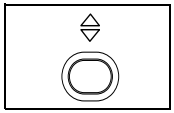
Com a funcionalidade Fermentação( ), o tempo de cozedura é programado automaticamente. Pode ajustar o número de doses rodando o botão rotativo. Primeiro, coloque os alimentos no centro do prato giratório e feche a porta.



1. Rode o **botão de programação** para o símbolo **Fermentação** ( ).



2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Seleccionar** ( ). Consulte a tabela na página seguinte para obter uma descrição das várias pré-programações.



3. Aumente ou diminua o tempo de cozedura, se necessário, carregando no botão **Mais/Menos** ( ), respectivamente.

4. Carregue no botão **Iniciar**( ).
Resultado: Os alimentos são cozinhados de acordo com a programação automática seleccionada.

- Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e a indicação “BOA REFEIÇÃO” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Programações de fermentação

PT

A tabela seguinte apresenta funções especiais para preparar iogurte e para fazer subir a massa levedada. Contém as quantidades, tempos de espera e recomendações apropriadas. O programa nº1 funciona com uma combinação de micro-ondas e convecção. O prato giratório roda no início e interrompe a rotação decorrido 1/3 do tempo. O programa nº2 funciona apenas com a convecção (sem rotação do prato giratório)

Código	Alimentos	Tamanho das doses	Tempo de espera	Recomendações
1.	**Fazer levantar massa levedada**	500-1000g	5-10 min. no prato para bolos	Consulte as receitas básicas infra. Coloque a massa numa taça grande de vidro (Ø 18 cm) e cubra-a com película aderente própria para micro-ondas. Coloque a taça na grelha inferior. O processo de fazer levantar a massa levedada pode ser interrompido quando a massa adquiriu o dobro do volume. Pode aumentar o tempo carregando no botão Mais. Para massa de pizza, recomendamos a utilização do botão Menos.
2.	**Iogurte**	1000 ml	12 horas no frigorífico	Utilize uma taça grande de vidro ou de cerâmica (Ø 20 cm).Misture 100g de iogurte natural com um litro de leite de longa-duração (temperatura ambiente; 3,5% gordura). Tape a taça com película aderente e coloque-a na grelha inferior. Quando estiver a preparar iogurte pela primeira vez, aconselhamos a utilização de fermento com bactéria de ácido láctico seca, carregue no botão Mais (9 horas). As inoculações de transição podem ser efectuadas num período normal de 8 horas ou inferior. Quando utilizar 6-7 chávenas de cerâmica ou taças de vidro pequenas, pode utilizar o botão Menos.

Receitas básicas

Bolo:

Misture 50g de farinha branca, um pacote de levedura em pó (7g), 50 g de açúcar e ¼ de uma colher de chá de sal. Adicione 250ml de leite morno (para aquecer o leite frio, utilize 30-40 seg. a 900W) e mexa bem. Adicione 100 g de manteiga macia (para derreter a manteiga fria, utilize 30-40 seg. a 900 W), um ovo fresco (temperatura ambiente) e prepare a massa utilizando a função Misturar do seu robot de cozinha durante 5 minutos.

Pizza:

Misture 300 g de farinha branca, um pacote de levedura em pó (7 g), um colher de chá de açúcar e uma colher de chá de sal. Adicione 200 ml de água morna, uma colher de azeite e prepare a massa utilizando a função Misturar do seu robot de cozinha durante 5 minutos.

Utilizar o prato de tostar

CE1151T / CE1153F apenas

Normalmente, quando cozinha no forno micro-ondas e utiliza o grelhador ou o modo micro-ondas em fornos com grelhador/ convecção, as bases dos alimentos como pastelaria e pizzas amolecem. A utilização do prato de crestar Samsung contribui para que os alimentos que cozinha se tornem mais tostados.

O prato de crestar também pode ser utilizado para bacon, ovos , salsichas, etc.

☛ Antes de utilizar o prato de crestar, aqueça-o seleccionando o modo combinado entre 3 a 5 minutos:

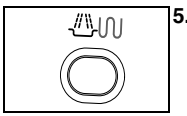
- Combinado de convecção (250°C) e micro-ondas. (nível de potência 600 W)
- Combinado de grelhador e de micro-ondas (nível de potência 600 W)
- Consultepágina 28 e página 29 respectivamente.

1. Pré-aqueça o prato de crestar, tal como a seguir descrito.
- Utilize sempre luvas, uma vez que o prato de crestar fica muito quente.

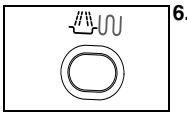
2. Unte o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos, como bacon e ovos, para tostar os alimentos de um modo agradável.

3. Coloque os alimentos no prato de crestar.
- Não coloque nenhum recipiente no prato de crestar que não seja resistente ao calor (taças de plástico, por exemplo).

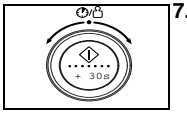
4. Coloque o prato de crestar sobre o prato giratório, dentro do forno micro-ondas.
- Nunca coloque o prato de crestar no forno sem o prato giratório.



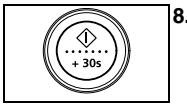
5. Carregue no botão **Combi**( ).



6. Seleccione o nível de potência adequado, carregando no botão **Combi** ( ).

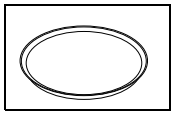


7. Programe o tempo de cozedura rodando o**botão rotativo** até o tempo de cozedura apropriado ser visualizado.



8. Carregue no botão **Iniciar**(◊).
Resultado:Inicia-se a cozedura.
- ◆ Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Como lavar o prato de crestar



A melhor forma de lavar o prato de crestar é utilizar água quente e detergente. Em seguida, passe-o por água limpa. Não utilize uma escova de esfrega nem esfregões abrasivos para não danificar o revestimento.

☛ Uma vez que o prato de crestar possui uma camada de Teflon, se não o utilizar correctamente, pode ficar danificado.
- Nunca corte os alimentos no prato. Retire os alimentos do prato antes de os cortar.
- De preferência, utilize uma espátula de plástico ou de madeira para voltar os alimentos.

Programação do prato de crestar

PT

Recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato de crestar directamente no prato giratório.
Pré-aqueça o prato de crestar com a função 600W+Grelhador, e siga os tempos e as instruções da tabela.

Alimentos	Quantidade	Tempo de pré-aquecimento(min.)	Modo de confecção	Tempo de cozedura(min.)	Recomendações
Bacon	4-6 fatias (80 g)	3	600W +Grelhador	3½- 4½	Pré-aqueça o prato de crestar. Coloque as fatias lado a lado no prato de crestar. Coloque o prato de crestar na grelha superior.
Tomates no forno	400 g (4pçs)	3	300W + Grelhador	6-7	Pré-aqueça o prato de crestar. Corte os tomates ao meio. Cubra-os com queijo. Disponha-os em círculo no prato de crestar e coloque-os na grelha superior.
Omeleta	300 g	3-4	450W + Grelhador	4-5	Bata 3 ovos, adicione 2 colheres de leite, ervas aromáticas e condimentos. Corte um tomate aos cubos. Pré-aqueça o prato de crestar, coloque os pedaços de tomate, os ovos batidos e 50 g de queijo ralado no prato uniformemente. Coloque o prato na grelha superior.
Legumes grelhados	250 g	3-4	450W + Grelhador	8-9	Pré-aqueça o prato de crestar e unte-o com uma colher de óleo. Coloque os legumes frescos cortados no prato, p. ex pedaços de pimento, cebola, curgete e cogumelos. Coloque o prato de crestar na grelha superior.
Coberturas congeladas	150 g	2-3	600W + Grelhador	2-3	Pré-aqueça o prato de crestar. Coloque a embalagem com a cobertura congelada no prato de crestar. Deixe o prato de crestar no prato giratório. Depois de cozinhar, enrole a embalagem.
Pizza congelada	300-400g	4-5	600W + Grelhador	6-8	Pré-aqueça o prato de crestar. Coloque a pizza congelada no prato de crestar. Coloque o prato de crestar na grelha superior.
Mini-pizzas (congeladas)	9 x 30 g (270g)	3-4	450W + Grelhador	6-7	Pré-aqueça o prato de crestar. Coloque as mini-refeições, tais como pizzas ou tartes no prato de crestar. Coloque o prato de crestar na grelha superior.
Batatas no forno (congeladas)	300 g	3-4	450W + Grelhador	12-14	Pré-aqueça o prato de crestar. Espalhe as batatas de forno no prato de crestar. Coloque o prato de crestar na grelha superior. Volte-as, decorrido metade do tempo de cozedura.
Nuggets de frango (congeladas)	250 g	4	600W +Grelhador	6-7	Pré-aqueça o prato de crestar. Unte o prato com uma colher de óleo. Coloque os nuggets de frango no prato de crestar. Coloque o prato de crestar na grelha superior. Volte-os, passado 4-5 minutos.
Tarte de maçã (fria)	500 g	3	300W + Grelhador	12-14	Prepare 250g de massa folhada e corte duas maçãs em fatias finas. Pré-aqueça o prato de crestar. Coloque a base de massa folhada no prato de crestar. Cubra com as fatias de maçã e 1-2 colheres de açúcar. Coloque o prato com a tarte de maçã na grelha superior.

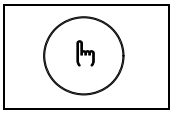
Cozedura multi-fases

O seu forno micro-ondas pode ser programado para cozinhar alimentos em até quatro fases (a Convecção, Micro-ondas+Convecção e o modo Pré-aquecimento podem ser utilizados na cozedura multi-fases).
Exemplo: Pretende descongelar os alimentos sem ter de reprogramar o forno após cada fase. Deste modo, pode descongelar e cozinhar um frango de 1,8 kg em quatro fases:

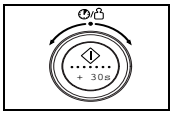
- ***Descongelamento***
- ***Cozedura micro-ondas durante 30 minutos***
- ***Grelhador durante 15 minutos***

☛ O descongelamento e a espera devem ser as duas primeiras fases. Combinado e Grelhador só podem ser utilizados uma vez durante as outras duas fases, no entanto, o micro-ondas pode ser utilizado duas vezes (com dois níveis de potência diferentes).

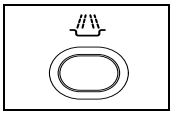
1. Rode o **botão de programação** para o símbolo **Potência máxima de descongelamento** ( ).



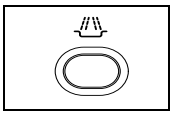
2. Seleccione o tipo de alimento que vai cozinhar, carregando no botão **Seleccionar** ( ).



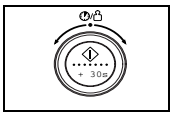
3. Programe o peso, rodando o **botão rotativo** o número de vezes adequado (1800 g, no exemplo).



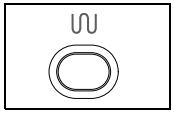
4. Carregue no botão **Micro-ondas**( ).



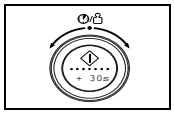
5. Programe o nível de potência do micro-ondas carregando no botão**Micro-ondas** ( ) para seleccionar o nível de potência adequado (450W, no exemplo)



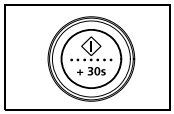
6. Seleccione o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo** (30 minutos, no exemplo).



7. Carregue no botão **Grelhador**( ).



8. Programe o tempo de cozedura, rodando o **botão rotativo** o número de vezes adequado (15 minutos, no exemplo).



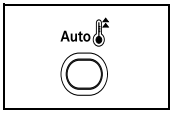
9. Carregue no botão **Iniciar**( ).
Resultado:A confecção é iniciada:

- Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

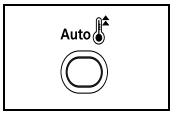
PT

Pré-aquecimento rápido do forno

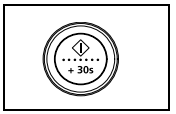
Para a cozedura por convecção, recomenda-se o pré-aquecimento do forno à temperatura adequada antes de colocar os alimentos no mesmo.
Quando o forno atinge a temperatura desejada, esta é mantida durante aproximadamente 10 minutos; após o que se desliga automaticamente.
Verifique se a resistência de aquecimento se encontra na posição correcta para o tipo de cozedura que pretende.



1. Carregue no botão **Pré-aquecimento rápido automático**(Auto).
Resultado:São visualizadas as seguintes indicações:
250°C (temperatura)



2. Carregue uma ou mais vezes no botão **Pré-aquecimento rápido automático**(Auto) para programar a temperatura.



3. Carregue no botão **Iniciar**(◇).
Resultado:O forno é pré-aquecido à temperatura pretendida.
- ◆ Quando atinge a temperatura pré-programada, o forno emite um sinal sonoro 6 vezes e a temperatura é mantida durante 10 minutos.
- ◆ Após 10 minutos, o sinal sonoro é repetido 4 vezes e o funcionamento é interrompido.

✉ No caso de a temperatura interior ter atingido a temperatura pré-programada, o sinal sonoro é repetido seis vezes quando está a programar a temperatura e a temperatura pré-programada é mantida durante 10 minutos.

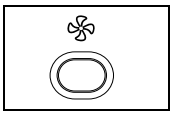
✉ Se pretender saber a temperatura actual da cavidade do forno, carregue no botão **Pré-aquecimento rápido automático**(Auto).

Cozinhar por convecção

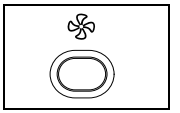
O modo convecção permite-lhe cozinhar alimentos do mesmo modo que num forno tradicional. O modo de micro-ondas não é utilizado. Pode programar a temperatura, como requerido, numa gama entre 40°C e 250°C em oito níveis pré-programados. O tempo limite de cozedura é 60 minutos.

☛ Se pretender pré-aquecer rapidamente o forno, de forma automática.
- Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.
- Pode cozinhar e torrar melhor os alimentos, se utilizar a grelha inferior.

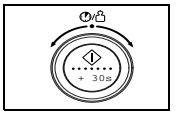
Verifique se a resistência de aquecimento se encontra na posição horizontal e se o prato giratório se encontra na sua posição. Abra a porta e coloque o recipiente na grelha inferior sobre o prato giratório.



1. Carregue no botão **Convecção**( ).
Resultado:São visualizadas as seguintes indicações:
(modo convecção)
250°C (temperatura)



2. Carregue uma ou mais vezes no botão **Convecção**( ) para programar a temperatura.



3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.

4. Carregue no botão **Iniciar**(◇).
Resultado:A confecção é iniciada:
- ◆ Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

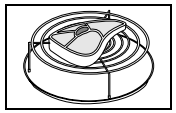
✉ Pode verificar a temperatura, em qualquer momento, carregando no botão**Pré-aquecimento rápido automático**(Auto).

Grelhar

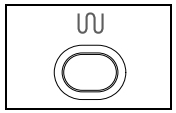
O grelhador permite aquecer e alourar rapidamente os alimentos, sem utilizar a energia de micro-ondas.

- ***Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.***
- ***Pode obter melhores resultados de cozedura e de grelhados se utilizar a grelha superior.***

Verifique se a resistência de aquecimento se encontra na posição horizontal e se a grelha adequada se encontra na respectiva posição.

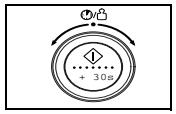


1. Abra a porta e coloque os alimentos na grelha.

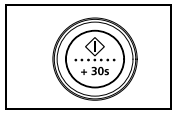


2. Carregue no botão **Grelhador**(⋒).
Resultado:São visualizadas as seguintes indicações:
‖ (cozinhar numa fase)
(modo do grelhador)

- Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Seleccione o tempo para grelhar rodando o**botão rotativo**.
- O tempo limite para grelhados é 60 minutos.



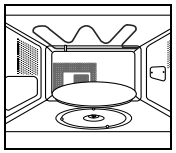
4. Carregue no botão **Iniciar**(◇).
Resultado:O grelhador é iniciado:
- ◆ Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

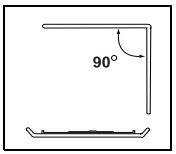
Seleccionar a posição da resistência de aquecimento

A resistência de aquecimento é utilizada com o grelhador.
A resistência de aquecimento é utilizada quando cozinha alimentos por convecção, grelha ou faz espetadas. Pode ser colocada em duas posições:

- ***Na posição horizontal, para cozedura por conveccção e grelhados***
- ***Na posição vertical, apenas para espetadas (CE1152M/ CE1153F)***

☛ Mude apenas a posição da resistência de aquecimento, quando esta estiver fria e não exerça uma força excessiva quando a colocar na posição vertical.

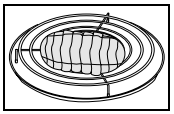




Para programar a resistência de aquecimento para...	**Em seguida...**
Posição vertical (apenas para espetadas: CE1152M/CE1153F)	◆ Puxe a resistência de aquecimento para baixo ◆ Empurre-a para a parte de trás do forno até ficar paralela à parede do fundo.
Na posição horizontal (cozedura por convecção e grelhados)	◆ Puxe a resistência de aquecimento para si ◆ Empurre-a até esta ficar paralelaao tecto do forno

PT

Seleccionar os acessórios



A cozedura por convecção tradicional não exige a utilização de utensílios de cozinha. No entanto, só deve utilizar, utensílios de cozinha que utilizaria no seu forno comum.

Os recipientes próprios para micro-ondas, normalmente, não são adequados para a cozedura por convecção, não utilize recipientes de plástico, chávenas de papel, toalhetes, etc

Se pretender seleccionar um modo de cozedura combinado (micro-ondas e grelhador ou convecção), utilize apenas recipientes que sejam próprios para micro-ondas e para o forno. Os utensílios metálicos podem danificar o forno.

☛ Para obter mais informações sobre utensílios de cozinha adequados, consulte o Manual de utensílios de cozinha na página 32.

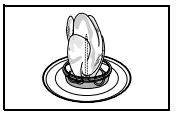
Assar no espeto

CE1152M / CE1153F apenas

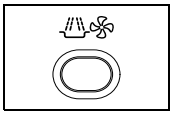
O espeto para espetadas é útil para grelhados, uma vez que não necessita de voltar a carne. Pode ser utilizado para cozedura combinada de micro-ondas e de convecção.

☛ Certifique-se de que o peso da carne é distribuído uniformemente no espeto e de que o espeto roda normalmente.

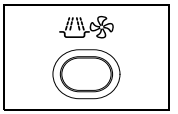
Utilize sempre luvas para manusear os recipientes que estão no forno, porque estes encontram-se a uma temperatura extremamente elevada.



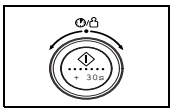
1. Faça passar o espeto de assar pelo centro da carne.
Exemplo: Faça passar o espeto entre o a costela e o peito do frango.
Coloque o espeto, direito, no recipiente de vidro e este no prato giratório. Para que a carne fique mais tostada, unte-a com condimentos e óleo.



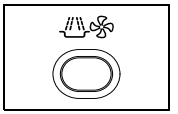
2. Carregue no botão **Combi** (**MO+Convecção**).



3. Programe a temperatura carregando no botão **Combi** (**MO+Convecção**).

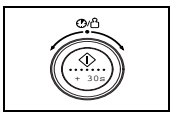


4. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.
- O tempo limite de cozedura é 60 minutos.



5. Seleccione o nível de potência adequado, carregando no botão **MO+Convecção** ( ).

6. Carregue no botão **Iniciar**(◊).
Resultado:A confecção é iniciada e o espeto começa a girar.
- ◆ Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.



7. Quando a carne estiver pronta, retire com cuidado o espeto, utilizando luvas para proteger as mãos.

Programar assar no espeto e barbecue

Antes de utilizar os espetos para assar e para o barbecue, puxe a resistência de aquecimento e coloque-a na vertical.

Empurre-a para a parte de trás do forno até ficar paralela com a parede do fundo. Pré-aqueça o forno com a função de pré-aquecimento automático, programe o tempo e siga as instruções da tabela.

Alimentos	**Quantidade**	**Modo de confecção**	**Tempo de cozedura (min.)**	**Tempo de espera (min.)**	**Recomendações**
Frango assado	1000-1100g	450W+ Grelhador	28-32	3-5	Unte o frango com óleo e adicione condimentos. Coloque-o no espeto. Coloque o recipiente de vidro com o espeto no centro do prato giratório.
Porco assado	400 g (4pçs)	Grelhador + Convecção	70-90	5-10	Unte o porco com óleo e adicione condimentos. Coloque-o no espeto. Coloque um recipiente de vidro com o espeto no centro do prato giratório. Depois de assar e durante o tempo de espera, deve envolver o peru em folha de alumínio.
Perna de peru	300 g	450W + Grelhador	29-33	5-10	Unte o peru com óleo e adicione condimentos. Coloque-o no espeto. Coloque um recipiente de vidro com o espeto no centro do prato giratório. Depois de assar e durante o tempo de espera, deve envolver o peru em folha de alumínio.
Rosbife / Borrego assado	250 g	600W +160°C	29-34	5-15	Unte o rosbife/borrego com óleo e adicione condimentos. Coloque-o no espeto. Coloque o recipiente de vidro com o espeto no centro do prato giratório. Pode utilizar simplesmente o programa de cozedura automática para o rosbife/borrego assado. Depois de assar e durante o tempo de espera, deve envolver o rosbife ou borrego em folha de alumínio.
Espetadas de porco no barbecue	150 g	Grelhador + Convecção	23-28	2	Prepare os espetos com cubos de carne e legumes uniformemente. Unte as espetadas com óleo e adicione condimentos. Coloque os espetos na união. Coloque o recipiente de vidro com os espetos no centro do prato giratório.
Espetadas mistas de legumes	300-400g	600W + Grelhador	12-14	-	Prepare os espetos com cebolas, pimentos, curgetes ou pedaços de maçarocas de milho uniformemente. Coloque os espetos na união. Coloque o recipiente de vidro com os espetos no centro do prato giratório.

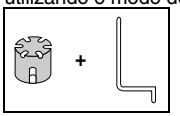
PT

Utilizar o conjunto de espetos vertical

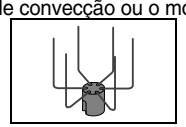
CE1152M / CE1153F apenas

CONJUNTO DE ESPETOS PARA KEBAB

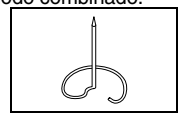
Se utilizar o conjunto de espetos com 6 espetos de kebab, pode cozinhar no barbecue carne, aves, peixe, legumes (como cebolas, pimentos ou curgetes) e fruta cortados aos pedaços.
Pode preparar os alimentos acima mencionados com os espetos de kebab, utilizando o modo de convecção ou o modo combinado.



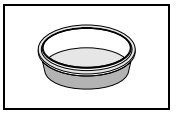
União Espeto de Kebab



Conjunto de espetos



Espeto de barbecue



Recipiente de vidro

UTILIZAR O CONJUNTO DE ESPETOS COM OS ESPETOS DE KEBAB

1. Para preparar kebabs com o conjunto de espetos, utilize os 6 espetos.
2. Coloque a mesma quantidade de alimentos em cada espeto.
3. Coloque o espeto para assar no recipiente de vidro e encaixe o conjunto de espetos .
4. Coloque o recipiente de vidro com o conjunto de espetos no centro do prato giratório.

✉ Antes de ligar o grelhador, verifique se a resistência de aquecimento do grelhador está na posição correcta, na parede de fundo da cavidade e não na parte superior.

RETIRAR O CONJUNTO DE ESPETOS DO FORNO DEPOIS DE UTILIZAR O GRELHADOR

1. Utilize luvas para retirar do forno o recipiente de vidro com o conjunto de espetos, porque está extremamente quente.
2. Retire o conjunto de espetos do suporte, utilizando também as luvas.
3. Retire com cuidado os espetos e utilize um garfo para remover os pedaços de alimentos dos espetos.

✉ Não pode colocar o conjunto de espetos na máquina de lavar louça. Por isso, lave-o à mão com água morna e detergente. Depois de utilizar o conjunto de espetos vertical, retire-o do forno.

Combinar Micro-ondas e grelhador

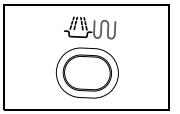
Para cozinhar e alourar rapidamente os alimentos, também pode combinar a cozedura no micro-ondas com o grelhador.

☛ Utilize SEMPRE recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.

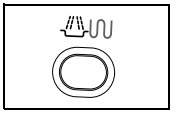
Utilize SEMPRE luvas quando tocar nos recipientes que estão no forno, porque estes estão extremamente quentes.

Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

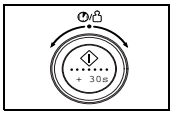
Abra a porta. Coloque o alimento na grelha mais adequada ao tipo de alimento que vai cozinhar. Coloque a grelha no prato giratório. Feche a porta.



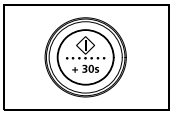
1. Carregue no botão **Combi** (**MO+Grelhador**). Resultado:São visualizadas as seguintes indicações:
   | (cozinhar numa fase)
   (modo combinado micro-ondas e grelhador)



2. Seleccione o nível de potência adequado, carregando no botão **Combi** (**MO+Grelhador**) até a potência de saída correspondente ser visualizada (300-600W).
   - Não é possível programar a temperatura do grelhador.



3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.
   - O tempo limite de cozedura é 60 minutos.



4. Carregue no botão **Iniciar**(◇). Resultado:
   - ◆ Inicia-se a confecção combinada.
   - ◆ Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

Combinar Micro-ondas e convecção

A cozedura combinada utiliza o aquecimento da convecção e a energia das micro-ondas. O pré-aquecimento não é necessário, porque a energia das micro-ondas estão disponíveis de imediato.
Pode cozinhar muitos alimentos no modo combinado, especialmente:

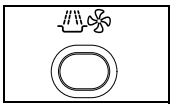
- ***Carnes e aves assadas***
- ***Tartes e bolos***
- ***Pratos com ovos e queijo***

☛ Utilize SEMPRE recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.

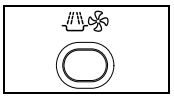
Utilize SEMPRE luvas quando tocar nos recipientes que estão no forno, porque estes estão extremamente quentes.

Pode cozinhar e torrar melhor os alimentos, se utilizar a grelha inferior.

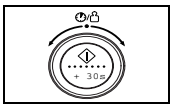
Abra a porta. Coloque o alimento no prato giratório ou na grelha inferior, que por sua vez deve ser colocada no prato giratório. Feche a porta. A resistência de aquecimento tem de estar na horizontal.



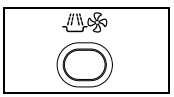
1. Carregue no botão **Combi** (**MO+Convecção**). Resultado:São visualizadas as seguintes indicações:
(modo combinado micro-ondas e convecção)
250°C (temperatura)



2. Seleccione a temperatura carregando no botão**Combi** (**MO+Convecção**).



3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.
- O tempo limite de cozedura é 60 minutos.



4. Seleccione o nível de potência adequado, carregando no botão **Combi** (**MO+Convecção**) até a potência de saída correspondente ser visualizada (100-600W).

5. Carregue no botão **Iniciar**(◊). Resultado:
- ◆ Inicia-se a confecção combinada.
- ◆ O forno é aquecido à temperatura seleccionada e o micro-ondas continua a cozinhar até terminar o tempo de cozedura.
- ◆ Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

✉ Se pretender saber a temperatura actual da cavidade do forno, carregue no botão **Pré-aquecimento rápido automático**( ).

Combinar convecção e grelhador

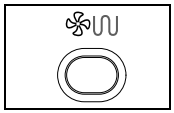
A cozedura combinada utiliza o aquecimento da convecção e do grelhador.

☛ Utilize SEMPRE recipientes próprios para micro-ondas e forno. Os recipientes de cerâmica ou vidro são ideais porque permitem que as micro-ondas penetrem uniformemente nos alimentos.

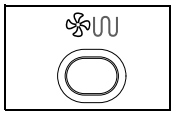
Utilize SEMPRE luvas quando tocar nos recipientes que estão no forno, porque estes estão extremamente quentes.

Pode melhorar a cozedura e a utilização do grelhador utilizando a grelha superior.

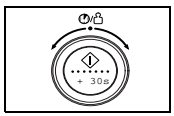
Abra a porta. Coloque o alimento no prato giratório ou na grelha superior e inferior. Que por sua vez deve ser colocada no prato giratório e, em seguida, feche a porta.
A resistência de aquecimento tem de estar na horizontal.



1. Carregue no botão **Combi** (**Convecção+Grelhador**). Resultado:São visualizadas as seguintes indicações:



2. Programe a temperatura carregando no botão **Combi** (**Convecção+Grelhador**).



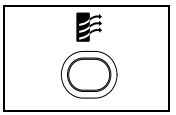
3. Programe o tempo de cozedura rodando o **botão rotativo**.
- O tempo limite de cozedura é 60 minutos.

4. Carregue no botão **Iniciar**(◊). Resultado:
- ◆ Inicia-se a confecção combinada.
- ◆ Quando a confecção estiver concluída, o forno emite um sinal sonoro e “0” aparece a piscar quatro vezes. Em seguida, o forno emite um sinal sonoro, uma vez por minuto.

PT

Utilizar a funcionalidade Eliminação de cheiros

Utilize esta funcionalidade depois de cozinhar alimentos com cheiro ou quando existir muito fumo no interior do forno.
Em primeiro lugar, limpe o interior do forno.



Depois de limpar, carregue no botão **Eliminação de cheiros**( ). O forno emite quatro vezes um sinal sonoro.

✉ Especificou o tempo de eliminação de cheiros para 5 minutos. Sempre que carregar no botão +30s, o tempo aumenta 30 segundos.

✉ Pode também ajustar o tempo de **Eliminação de cheiros** carregando no botão +30s.

✉ O tempo limite de eliminação de cheiros são 60 minutos.

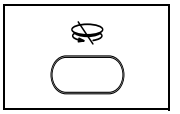
Função de detenção manual do prato giratório

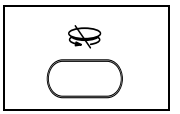
O botão ligar/desligar( ) prato giratório permite utilizar recipientes grandes que ocupem completamente o forno, fazendo parar o prato giratório (apenas no modo de cozedura manual).

☛ Os resultados são menos satisfatórios, porque os alimentos não são cozidos de forma tão uniforme. Recomendamos que volte manualmente o recipiente a meio do processo de cozedura.

Aviso! Se não existirem alimentos no forno, não utilize o prato giratório.

Motivo: Pode provocar um incêndio ou danificar a unidade.





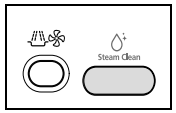
1. Carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório** ( ).
Resultado:O prato giratório não roda.

2. Para que o prato giratório volte a rodar, carregue novamente no botão **Ligar/Desligar prato giratório** ( ).
Resultado:O prato giratório roda.

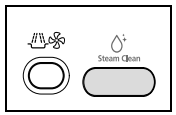
✉ Não carregue no botão **Ligar/Desligar prato giratório**( ) durante o processo de cozedura. Cancele a fase de cozedura, antes de carregar no botão **Ligar/Desligar prato giratório** ( ).

Trancar o seu forno micro-ondas para segurança

O forno micro-ondas está equipado com um programa especial para protecção de crianças, que permite que o forno seja "trancado" para que as crianças ou alguém que não saiba utilizá-lo não possa ligá-lo acidentalmente.
O forno pode ser trancado em qualquer altura.



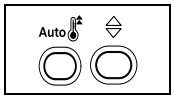
1. Carregue nos botões **Combi** (**MO+Convecção**) e em**Limpeza a vapor** ( ) em simultâneo (cerca de três segundos).
   Resultado:
   - O forno está trancado.
   - É visualizada a seguinte indicação "**TRANCADO**".



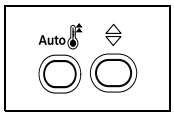
2. Para destrancar o forno, carregue novamente nos botões **Combi** (**MO+Convecção**) e em **Limpeza a vapor** ( ) em simultâneo (cerca de três segundos).
   Resultado:Pode utilizar o forno normalmente.

Desligar o sinal sonoro

Pode desligar o sinal sonoro sempre que quiser.



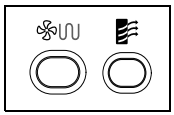
1. Carregue nos botões **Pré-aquecimento rápido automático** ( ) e **Mais/Menos** ( ) em simultâneo (cerca de um segundo).
   Resultado:O forno não emite um sinal sonoro para indicar a conclusão de uma função.



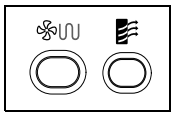
2. Para voltar a ligar o sinal sonoro, carregue novamente nos botões **Pré-aquecimento rápido automático** ( ) e **Mais/Menos** ( ) em simultâneo (cerca de um segundo).
   Resultado:O forno funciona normalmente.

Selecção e alteração da unidade de peso

A unidade de peso deste MO é basicamente definida em "Gramas".



1. Se pretender alterar a unidade de peso para "**Libras**", Carregue nos botões **Combi** (**Convecção+Grelhador**) e em **Eliminação de cheiros** ( ) em simultâneo durante cerca de um segundo.
   Resultado:As letras "**Oz**" aparecem no painel do visor e piscam três vezes.
   Isto significa que a unidade de peso está programada para "**Libras**".



2. Para voltar a programar a unidade de peso para "**Gramas**", Carregue nos botões **Combi** (**Convecção+Grelhador**) e em **Eliminação de cheiros** ( ) em simultâneo durante cerca de um segundo.
   Resultado:A letra "**g**" aparece no painel do visor e pisca três vezes.
   Isto significa que a unidade de peso está programada para "**Gramas**".

Guia de utensílios de cozinha

PT

Para cozinhar alimentos no forno micro-ondas, as micro-ondas têm de penetrar nos alimentos, sem serem reflectidas ou absorvidas pelo recipiente utilizado.
Por isso, tem de ter cuidado quando escolhe os utensílios. Se os utensílios tiverem uma marca em como são próprios para micro-ondas, não precisa de se preocupar.
A seguinte tabela apresenta vários tipos de utensílios e indica se podem ou não ser usados e como utilizá-los num forno micro-ondas.

Utensílios	Próprios para micro-ondas	Comentários
Folha de alumínio	✓ ✗	Pode utilizar em quantidades pequenas para que algumas áreas dos alimentos não fiquem demasiadamente cozinhadas. Se a folha de alumínio estiver muito perto da parede do forno ou se utilizar em grande quantidade, pode provocar faíscas.
Prato de crestar	✓	Não pré-aqueça mais de 8 minutos.
Porcelana e loiça de barro	✓	Porcelana, cerâmica vidrada e louça de barro são normalmente adequadas, a menos que sejam decoradas com metal.
Recipientes descartáveis de cartão poliéster	✓	Alguns alimentos congelados são embalados nestes recipientes.
Embalagens de comida de preparação rápida		
• Recipientes de poliestireno	✓	Pode utilizar para aquecer alimentos. O sobreaquecimento pode fazer com que o poliestireno derreta.
• Sacos de papel ou jornal	✗	Pode provocar um incêndio.
• Papel reciclado ou decorações em metal	✗	Pode provocar faíscas.
Utensílios de vidro		
• Loiça de mesa para ir ao forno	✓	Pode utilizar, a menos que tenham decorações em metal.
• Objectos de vidro frágeis	✓	Pode utilizar para aquecer alimentos ou líquidos. O vidro delicado pode partir-se ou estalar, se for aquecido repentinamente.
• Jarros de vidro	✓	Tem de retirar a tampa. Serve apenas para aquecer.
Metal		
• Recipientes	✗	Pode provocar faíscas ou um incêndio.
• Atilhos de arame dos sacos de congelamento	✗	
Papel		
• Pratos, chávenas, guardanapos e papel de cozinha	✓	Para tempos de cozedura e aquecimento curtos. Também para absorver humidade em excesso.
• Papel reciclado	✗	Pode provocar faíscas.
Plástico		
• Recipientes	✓	Principalmente se for termoplástico resistente ao calor. Outros materiais de plástico podem ficar danificados ou sem cor a altas temperaturas. Não utilize plástico de melamina.
• Película aderente	✓	Pode utilizar para manter a humidade. Não deve entrar em contacto com os alimentos. Tenha cuidado ao retirar a película, porque pode sair vapor quente.
• Sacos de congelamento	✓ ✗	Só se forem resistentes a fervura ou próprios para forno. Não devem estar hermeticamente fechados. Pique com um garfo, se for necessário.
Papel de cera ou para embalagem	✓	Pode utilizar para manter a humidade e evitar salpicos.

✓ : Recomendado
✓✗: Com cuidado
✗ : Não seguro

Guia de confecção de alimentos

MICRO-ONDAS

A energia de micro-ondas penetra nos alimentos, atraída e absorvida pela respectiva água, gordura e açúcar.
As micro-ondas fazem com que as moléculas dos alimentos se movimentem rapidamente. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o aquecimento resultante cozinha os alimentos.

COZEDURA

Utensílios para cozinhar no micro-ondas:

Os utensílios têm de permitir que a energia de micro-ondas penetre nos alimentos para obter uma eficiência máxima. As micro-ondas são reflectidas pelo metal, como o aço inoxidável, alumínio e cobre, mas podem penetrar através da cerâmica, vidro, porcelana, plástico, papel e madeira. Por isso, nunca deve cozinhar os alimentos em recipientes metálicos.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas:

Pode cozinhar vários tipos de alimentos no micro-ondas, incluindo legumes frescos ou congelados, fruta, massa, arroz, grão, feijão, peixe e carne. Também pode cozinhar no forno micro-ondas molhos, cremes, sopas, pudins, compotas e chutneys. Em geral, pode cozinhar no micro-ondas qualquer tipo de alimento que normalmente cozinha no fogão. Por exemplo, para derreter manteiga ou chocolate (consulte o capítulo com sugestões, técnicas e conselhos).

Tapar os alimentos durante a cozedura

É muito importante tapar os alimentos durante a cozedura, porque a água evaporada sobe como vapor e contribui para o processo de cozedura. Pode tapar os alimentos de várias formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, tampa de plástico ou película aderente própria para micro-ondas.

Tempos de espera

Quando a confecção termina, o tempo de espera é importante para permitir que a temperatura dos alimentos estabilize.

Guia de confecção de legumes congelados

Utilize um pyrex de vidro adequado com tampa. Cozinhe os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Cozinhe mais tempo para obter o resultado desejado.
Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez depois de estar pronto. Depois de estarem cozinhados, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Tape durante o tempo de espera.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Espinafres	150g	600 W	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Brócolos	300g	600 W	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Ervilhas	300g	600 W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Feijão verde	300g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (cenouras/ ervilhas/milho)	300g	600 W	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.
Miscelânea de vegetais (estilo chinês)	300g	600 W	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 colher de sopa) de água fria.

Guia de confecção de arroz e massa

Arroz: Utilize uma tigela de pyrex grande com tampa – o arroz aumenta para o dobro durante a cozedura. Cozinhe com tampa.
Depois do arroz estar cozinhado, mexa antes do tempo de espera e adicione sal ou ervas aromáticas e manteiga.
Nota: O arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura terminar.

Massa: Utilize um pyrex de vidro grande. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e mexa bem. Cozinhe sem tampa.
Mexa ocasionalmente durante e depois da massa estar cozinhada. Coloque a tampa durante o tempo de espera e depois escorra a massa.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz integral (pré-cozido)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água fria.
Arroz misto (arroz + arroz selvagem)	250g	900W	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Miscelânea de cereais (arroz + cereais)	250g	900W	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250g	900W	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

PT

Guia de confecção de legumes frescos

Utilize um pyrex de vidro adequado com tampa. Adicione 30-45 ml de água fria (2-3 colheres) por cada 250 g, a menos que seja recomendada uma quatidade de água diferente – consulte a tabela. Cozinhe os legumes com tampa durante o tempo mínimo – consulte a tabela. Cozinhe mais tempo para obter o resultado desejado. Mexa uma vez durante e depois de estarem cozinhados. Depois de estarem cozinhados, adicione sal, ervas aromáticas ou manteiga. Coloque a tampa durante o tempo de espera de 3 minutos.

Conselho: Corte os legumes frescos em pedaços iguais. Se cortar os legumes em pedaços pequenos, cozem mais depressa.

Deve cozinhar todos os legumes frescos utilizando a potência máxima do micro-ondas (900W).

Alimentos	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Brócolos	250g 500g	4½-5 7-8	3	Corte-os em pés de dimensões semelhantes. Coloque os caules virados para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	6-6½	3	Adicione 60-75 ml (5-6 colheres de sopa) de água.
Cenouras	250g	4½-5	3	Corte as cenouras às rodelas uniformes.
Couve-flor	250g 500g	5-5½ 7½-8½	3	Corte-os em pés de dimensões semelhantes. Corte os pés grandes ao meio. Coloque os caules virados para o centro.
Curgetes	250g	4-4½	3	Corte as curgetes às rodelas. Adicione 30 ml (2 colheres de sopa) de água ou uma noz de manteiga. Cozinhe até ficarem macias.
Beringelas	250g	3½-4	3	Corte as beringelas às rodelas pequenas e adicione 1 colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250g	4-4½	3	Corte o alho francês às rodelas grossas.
Cogumelos	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Prepare os cogumelos inteiros ou laminados. Não adicione água. Adicione uns pingos de sumo de limão. Condimente com sal e pimenta. Escorra antes de servir.
Cebolas	250g	5-5½	3	Corte ao meio as cebolas ou às rodelas. Adicione apenas 15 ml (1 colher de sopa) de água.
Pimentos	250g	4½-5	3	Corte os pimentos às rodelas pequenas.
Batatas	250g 500g	4-5 7-8	3	Pese as batatas sem casca e corte-as em metades semelhantes ou aos quartos.
Nabos	250g	5½-6	3	Corte os nabos aos cubos pequenos.

REAQUECIMENTO

O forno micro-ondas reaquece alimentos numa fracção do tempo necessário em fornos e fogões convencionais.

Utilize os níveis de potência e os tempos de reaquecimento da seguinte tabela como indicações. Os tempos na tabela consideram os líquidos a uma temperatura ambiente de cerca de +18 a +20°C ou alimentos frios a uma temperatura de cerca de +5 a +7°C.

Arranjar e tapar os alimentos

Evite reaquecer alimentos grandes como, por exemplo, uma peça de carne – têm tendência para ficarem demasiadamente cozinhados e ficam secos antes do centro estar muito quente. É melhor reaquecer pequenas porções de alimentos.

Mexer alimentos e níveis de potência

Pode reaquecer alguns alimentos utilizando a potência de 900 W, enquanto deve reaquecer outros a 600 W, 450 W ou, até mesmo, 300 W.

Consulte as tabelas como orientação.

Em geral, se os alimentos forem delicados, em grandes quantidades ou se ficarem quentes muito rapidamente (por exemplo, empadas), é melhor reaquecer os alimentos utilizando um nível de potência baixo.

Para obter melhores resultados, mexa bem ou vire os alimentos durante o reaquecimento. Quando for possível, mexa novamente antes de servir.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Para evitar que os líquidos fervam e sejam derramados e eventuais queimaduras, deve mexê-los antes, durante e após o aquecimento. Mantenha-os dentro do forno micro-ondas durante o tempo de espera. Recomendamos que mexa os líquidos com uma colher de plástico ou vareta de vidro. Evite reaquecer demasiado (e, desta forma, ferver) os alimentos. É preferível programar um tempo de cozedura inferior e adicionar tempo de aquecimento extra, se necessário.

Tempos de espera e de aquecimento

Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tomar nota do tempo de aquecimento – para consultar posteriormente.

Certifique-se de que os alimentos reaquecidos estão aquecidos uniformemente.

Deixe repousar os alimentos durante um período de tempo curto, depois de os reaquecer – para permitir que a temperatura estabilize. O tempo de espera recomendado depois do reaquecimento são 2-4 minutos, a menos que a tabela recomende outro tempo.

Tenha um cuidado especial quando estiver a aquecer líquidos ou alimentos para bebés. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Tenha sempre em conta um tempo de espera de, pelo menos, 20 segundos depois de desligar o forno para permitir que a temperatura estabilize. Se necessário, mexa enquanto está a aquecer e mexa SEMPRE depois de aquecer. Para evitar que o líquido ferva e seja derramado e eventuais queimaduras, deve colocar uma colher ou vareta de vidro nas bebidas e mexer antes, durante e após o aquecimento.

Guia de confecção de alimentos (continuação)

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉS

ALIMENTOS PARA BEBÉS:
Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento! Deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura recomendada para servir: entre 30-40°C.

LEITE PARA BEBÉS:
Deite o leite num biberão de vidro esterilizado. Reaqueça sem a tampa. Nunca aqueça um biberão com a tetina, uma vez que este pode explodir se sobreaquecido. Agite bem antes do tempo de espera e depois antes de servir! Verifique com atenção a temperatura do leite e dos alimentos antes de os dar às crianças. Temperatura recomendada para servir: aprox. 37°C.

NOTA:

Para evitar queimaduras, tem de verificar com cuidado os alimentos para bebés antes de os servir. Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Reaquecer leite e alimentos para bebés

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo	Tempo de espera (min.)	Instruções
Alimentos para bebés (legumes + carne)	190g	600 W	30seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique com cuidado a temperatura.
Papas de aveia para bebés (aveia + leite + fruta)	190g	600 W	20seg.	2-3	Coloque os alimentos num prato de cerâmica fundo. Cozinhe com tampa. Mexa depois do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique com cuidado a temperatura.
Leite para bebés	100ml 200ml	300 W	30-40 seg. 1min. a 1min. 10seg.	2-3	Mexa ou agite bem e deite num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Cozinhe sem tampa. Agite bem e deixe repousar durante, pelo menos, 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique com cuidado a temperatura.

Reaquecer líquidos e alimentos

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para reaquecer.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Bebidas (café, chá e água)	150ml (1 chávena) 300ml (2 chávenas) 450ml (3 chávenas) 600ml (4 chávenas)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Deite nas chávenas e reaqueça sem tampa: 1 chávena no centro, 2 chávenas lado a lado, 3 chávenas em círculo. Durante o tempo de espera, mantenha as chávenas no micro-ondas e mexa bem.
Sopa (fria)	250 g 350 g 450 g 550 g	900W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Deite num prato de cerâmica fundo ou numa tigela de cerâmica funda. Tape com uma tampa de plástico. Mexa bem após o reaquecimento. Mexa novamente antes de servir.
Guisado (frio)	350g	600 W	4½-5½	2-3	Coloque o guisado num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Massa com molho (fria)	350g	600 W	3½-4½	3	Coloque a massa (por exemplo, esparguete ou macarronete) num prato de cerâmica raso. Tape com película aderente própria para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	600 W	4-5	3	Coloque a massa recheada (por exemplo, ravioli ou tortellini) num prato de cerâmica fundo. Tape com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento, antes do tempo de espera e de servir.
Refeição no prato (fria)	350g 450g 550g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Coloque uma refeição de 2-3 componentes frios num prato de cerâmica. Tape com película aderente própria para micro-ondas.
Fondue de queijo pronto a servir (frio)	400 g	600 W	6-7	1-2	Coloque o fondue de queijo pronto a servir numa tigela de pyrex com tampa e com um tamanho adequado. Mexa ocasionalmente durante e depois do reaquecimento. Mexa bem antes de servir.

PT

DESCONGELAR

As micro-ondas são uma excelente opção para descongelar alimentos congelados. As micro-ondas descongelam alimentos suavemente num curto período de tempo. Se, inesperadamente, aparecerem convidados, o micro-ondas pode ser muito útil.

As aves de capoeira congeladas têm de estar completamente descongeladas antes de as cozinhar. Retire quaisquer atilhos de metal e o papel envolvente para permitir que o líquido de descongelamento escorra.

Coloque os alimentos congelados num recipiente sem tampa. Volte ao contrário a meio do período de descongelamento, escorra os líquidos e retire os miúdos, logo que seja possível. Certifique-se, ocasionalmente, de que os alimentos não estão quentes. Se as partes mais pequenas ou mais finas dos alimentos congelados começarem a ficar quentes, pode protegê-las, embrulhando-as em pequenas tiras de folha de alumínio durante o descongelamento.

Se as aves de capoeira começarem a ficar quentes na parte superior, interrompa o descongelamento e aguarde 20 minutos antes de continuar.
Deixe o peixe, a carne e as aves de capoeira repousarem para terminar o processo de descongelamento. O tempo de espera do descongelamento completo varia consoante a quantidade a descongelar. Consulte a tabela abaixo.

Conselho: alimentos em fatias finas descongelam melhor do que em fatias grossas e quantidades menores necessitam de menos tempo do que as maiores. Não se esqueça deste conselho ao congelar e descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados com uma temperatura de cerca de -18 a -20°C, utilize a seguinte tabela como orientação.

Deve descongelar todos os alimentos congelados utilizando o nível de potência de descongelamento (180 W).

Alimentos	Dose	Tempo (min.)	Tempo de espera (min.)	Instruções
Carne				
Carne de vaca picada	250g 500g	6-7 10-12	15-30	Coloque a carne num prato de cerâmica raso. Proteja as pontas mais finas com folha de alumínio. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Costeletas de porco	250g	7-8		
Aves de capoeira				
Peças de frango	500g (2 peças)	12-14	15-60	Primeiro, coloque num prato de cerâmica raso as peças de frango com a pele virada para baixo e o frango inteiro com o peito virado para baixo. Cubra as peças mais finas, como as asas e as extremidades, com folha de alumínio. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Frango inteiro	1200g	28-32		
Peixe				
Filetes de peixe/	200g	6-7	10-25	Coloque o peixe congelado no centro de um prato de cerâmica raso. Coloque as partes mais finas por baixo das partes mais grossas. Proteja as extremidades mais finas com folha de alumínio. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Peixe inteiro	400 g	11-13		
Frutas				
Bagas	300g	6-7	5-10	Distribua a fruta num recipiente de vidro redondo e raso (com um diâmetro grande).
Pão				
Pãezinhos (cada aprox. 50 g)	2 pçs 4 pçs	1-1½ 2½-3	5-20	Coloque os pãezinhos em círculo ou as fatias de pão na vertical (como uma torre) em papel de cozinha no centro do prato giratório. Volte ao contrário depois de metade do tempo de descongelamento!
Tosta/ sanduíche	250g	4-4½		
Pão alemão (farinha de trigo + centeio)	500g	7-9		

PT

GRELHADOR

A resistência de aquecimento-grelhador encontra-se por baixo do tecto da cavidade. Funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório faz com que os alimentos fiquem tostados uniformemente. Se pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos, os alimentos ficam tostados mais rapidamente.

Utensílios para grelhar:

Devem ser não inflamáveis e podem ter metal. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico, porque pode derreter.

Alimentos adequados para grelhar:

Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e toucinho, filetes de peixe finos, sanduíches e todos os tipos de tostas com coberturas.

NOTA IMPORTANTE:

Quando utilizar apenas o grelhador, certifique-se de que a resistência de aquecimento e do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Não se esqueça de que tem de colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozedura combina o calor por radiação do grelhador com a velocidade de cozedura das micro-ondas. Só funciona enquanto a porta está fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos ficam tostados uniformemente. Estão disponíveis três modos combinados neste modelo:
600 W + Grelhador, 450 W + Grelhador e 300 W + Grelhador.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + grelhador

Utilize utensílios pelos quais as micro-ondas possam passar. Os utensílios devem ser não inflamáveis. Não utilize utensílios metálicos no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílio de plástico, porque pode derreter.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no micro-ondas + grelhador:

Os alimentos adequados para cozinhar no modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que precisem de ser reaquecidos ou tostados (por exemplo, massa cozida) e alimentos que precisem de um tempo de cozedura curto para tostar a parte de cima. Além disso, pode utilizar este modo para porções mais espessas com a parte de cima estaladiça e tostada (por exemplo, partes de frango, voltando-as ao contrário a meio do período de cozedura). Consulte a tabela do grelhador para obter mais detalhes.

NOTA IMPORTANTE:

Quando utilizar o modo combinado (micro-ondas + grelhador), certifique-se de que a resistência de aquecimento e do grelhador está por baixo do tecto na horizontal e não na parede do fundo na vertical. Deve colocar os alimentos na grelha superior, a menos que seja recomendada outra instrução. Caso contrário, deve colocar os alimentos directamente no prato giratório. Consulte as instruções na tabela a seguir.
Tem de voltar os alimentos se quiser que fiquem tostados dos dois lados.

Manual do grelhador para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 minutos.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos frescos	Dose	Potência	1. Tempo para o segundo lado (min.)	2. Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Tostas	4 pçs (cada 25g)	Apenas grelhador	3½-4½	3-4	Coloque as fatias de tosta, lado a lado, na grelha.
Tomates no forno	200 g (2pçs) 400 g (4pçs)	300W +Grelhador	4-5 5½-6½	-	Corte ao meio os tomates. Coloque queijo por cima dos tomates. Coloque em círculo num prato de pyrex raso. Coloque-o na grelha superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Tosta de tomate e queijo	4 pçs (300 g)	300W +Grelhador	4½-5½	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos
Tosta havaiana (fiambre, ananás e queijo)	2 pçs (300 g) 4 pçs (600 g)	450W +Grelhador	4-5 6½-7½	-	Torre as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura na grelha superior. Coloque 2 fatias de tosta, lado a lado, directamente na grelha superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Batatas assadas	250 g 500 g	600W +Grelhador	5-6 7½-8½	-	Corte ao meio as batatas. Coloque-as em círculo na grelha superior com a parte interior voltada para o grelhador.
Batatas / legumes gratinados (frios)	450 g	600W +Grelhador	6½-7½	-	Coloque os alimentos a gratinar frescos num prato de pyrex redondo e pequeno. Coloque o prato na grelha superior. Depois de os cozinhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox.400g) 4 maçãs (aprox.800g)	300W + Grelhador	6½-7½ 11-13	-	Retire o caroço das maçãs e coloque passas e doce. Coloque amêndoa por cima das maçãs. Ponha as maçãs num prato de pyrex raso. Coloque o prato directamente na grelha inferior.

PT

Manual do grelhador para alimentos frescos (continuação)

Alimentos frescos	Dose	Potência	1. Tempo para o segundo lado (min.)	2. Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
Peças de frango	500 g (2pçs) 900 g (3-4pçs)	300W + Grelhador	10-11 12-13	9-10 11-12	Unte as partes de frango com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos
Costeletas de borrego (médias)	400 g (4pçs)	Apenas grelhador	10-12	8-9	Unte as costeletas de borrego com óleo e adicione condimentos. Coloque-as em círculo na grelha superior. Depois de os grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Costeletas de porco	400 g (2pçs)	MO + Grelhador	300W+ Grelhador 8-9	Apenas grelhador 8-9	Unte as costeletas de porco com óleo e adicione condimentos.Coloque-as em círculo na grelha superior. Depois de os grelhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Peixe assado	400-500 g	300W + Grelhador	6-7	7-8	Unte o peixe inteiro com óleo e adicione ervas aromáticas e condimentos. Coloque dois peixes , lado a lado (em posições alternadas), na grelha superior. Deixe repousar durante 2-3 minutos.

Manual do grelhador para alimentos congelados

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhador durante 3 minutos, a menos que exista uma indicação diferente.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para grelhar.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Hambúrguer (congelado e cru)	2porções (125 g) 4porções (250 g)	450W+Grelhador	5-6 8-9	Coloque os hambúrgueres crus em círculo na grelha superior. Volte depois de 3½ (125 g) e após 5 min. (250 g). Coloque os hambúrgueres em pãezinhos.
Hambúrguer, hambúrguer de queijo, etc. (pronto, cozinhado e no pão)	2 pçs (300 g)	600W+Grelhador sem pré-aquecimento!	5-6	Coloque o hambúrguer congelado, lado a lado, num prato inflamável. Coloque o prato directamente no prato giratório. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Gratinar (legumes ou batatas)	400 g	450W+Grelhador	13-15	Coloque os alimentos a gratinar congelados num prato de pyrex redondo. Coloque o prato na grelha superior. Depois de os cozinhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Grelhar peixe	400 g	450W+Grelhador	19-21	Coloque o peixe a grelhar num prato pequeno de pyrex retangular e raso. Coloque o prato na grelha inferior. Depois de os cozinhar, deixe repousar durante 2-3 minutos.

CONVECÇÃO

Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno tradicional com ar quente.

A resistência de aquecimento e a ventoinha encontram-se na parede do fundo, para fazer circular o ar quente.

Utensílios para cozinhar no modo de convecção:

Pode utilizar todos os utensílios próprios para um forno convencional, chapas e formas – qualquer utensílio que normalmente utiliza num forno de convecção tradicional.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar por convecção:

Deve cozinhar todos os tipos de bolachas, scones, pãezinhos e bolos neste modo, bem como bolos com frutas, pastéis e soufflés.

MICRO-ONDAS +CONVECÇÃO

Este modo combina a energia de micro-ondas com o ar quente e, desta forma, reduz o tempo de cozedura, e faz com que os alimentos fiquem com uma crosta estaladiça e tostada.

Cozinhar por convecção é o método tradicional e conhecido para cozinhar alimentos num forno com ar quente que circula devido a uma ventoinha localizada na parede do fundo.

Utensílios para cozinhar com micro-ondas + convecção:

Devem permitir que as micro-ondas passem. Devem ser inflamáveis (como vidro, cerâmica ou porcelana sem decorações de metal), semelhantes aos utensílios descritos em MO + Grelhador.

Tipos de alimentos adequados para cozinhar no modo micro-ondas + convecção:

Todos os tipos de carnes e aves, bem como pratos gratinados e guisados, bolos e bolos de frutas, tartes, legumes, scones e pães.

Manual de convecção de alimentos frescos como pãezinhos, pão e bolos

Pré-aqueça o forno no modo de convecção com a função de pré-aquecimento à temperatura pretendida, a menos que seja recomendado para não pré-aquecer o forno – consulte a tabela.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar por convecção.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
PÃEZINHOS				
Pãezinhos (cozidos)	4-6 pçs (cada aprox. 50 g)	Apenas convecção a 180°C	2-3	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha inferior. Utilize luvas para retirar os alimentos! Deixe repousar 2-3 minutos.
Pãezinhos (pré-cozido)	4-6 pçs (cada aprox. 50 g)	100 W + 200°C	6-7	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha inferior. Utilize luvas para retirar os alimentos! Deixe repousar 2-3 minutos.
Pãezinhos (massa levedada fresca e fria)	200 g (4 pçs)	180 W +220°C	9-10	Coloque os pãezinhos em círculo em papel vegetal na grelha superior. Deixe o centro vazio. Utilize luvas para retirar os alimentos! Deixe repousar 2-3 minutos.
Croissants (massa fria pronta a cozinhar)	200 g (4 pçs)	100 W + 200°C	12-14	Coloque os pãezinhos em círculo em papel vegetal na grelha superior. Deixe o centro vazio. Utilize luvas para retirar os alimentos! Deixe repousar 2-3 minutos.
CACETES				
Cacete (pré-cozido)	200 g (1pç)	180 W +220°C	6-7	Coloque o cacete na grelha superior. Utilize luvas para retirar os alimentos! Deixe repousar 2-3 minutos.
Pão com alho (frio, pré-cozido)	200 g (1pç)	180 W +220°C	7-8	Coloque o cacete frio no papel vegetal na grelha superior. Quando estiver cozido deixe repousar durante 2-3 minutos.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
BOLO				
Bolo de avelã; (massa fresca)	500g	180 W +220°C sem pré-aquecimento	18-20	Coloque a massa fresca numa forma de metal preta, redonda e pequena (18 cm de diâmetro). Coloque o bolo na grelha inferior. Deixe repousar durante 5-10 minutos.
Bolo mármore/ Bolo de limão (massa fresca)	700g	180 W +220°C sem pré-aquecimento !	24-26	Coloque a massa fresca numa forma de metal preta ou de vidro rectangular (comprimento 25 cm). Coloque o bolo na grelha inferior. Deixe repousar durante 5-10 minutos.
Bolo de forma funda(massa levedada fresca)	1000g	Apenas convecção a 160°C	40-50	Deite a massa fresca numa forma de metal preta, funda e redonda com cano (23 cm de diâmetro), por exemplo para o bolo Guglhupf. Coloque o prato na grelha inferior. Deixe repousar durante 5-10 minutos.
Pastéis doces(massa levedada e fria)	250 g (5pçs)	100 W + 200°C	10-14	Coloque em círculo os pastéis de massa fresca com recheio de passas ou chocolate no papel vegetal na grelha superior. Deixe o centro vazio. Utilize luvas para retirar os alimentos! Deixe repousar durante 5 minutos.
Pastéis folhados e recheados(frios)	250 g (5pçs)	Apenas convecção a 220°C	15-20	Recheie a massa dos pastéis folhados com fiambre, salsichas, queijo ou legumes. Coloque-os em círculo em papel vegetal na grelha superior.
Queques (massa fresca)	6 x 70 g (400-450g)	180 W + 200°C	14-16	Deite a massa fresca uniformemente numa forma de cerâmica para 6 queques de tamanho médio, ou utilize 6 formas de pyrex redondas e pequenas. Coloque o prato na grelha inferior. Deixe repousar durante 5 min.

PT

Manual de convecção de alimentos congelados como pãezinhos, pão, bolos e pastéis

Pré-aqueça o forno no modo de convecção com a função de pré-aquecimento até atingir a temperatura pretendida, a menos que seja recomendado para não pré-aquecer o forno – consulte a tabela.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Pãezinhos (cozidos)	4 pç (cada aprox. 50 g)	100 W +180°C sem pré-aquecimento!	7-8	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha inferior. Deixe repousar durante 2-5 minutos.
Pãezinhos (pré-cozidos)	4 pç (cada aprox. 50 g)	100 W + 200°C	7-8	Coloque os pãezinhos em círculo na grelha inferior. Deixe repousar durante 2-5 minutos.
Croissants (cozidos)	4 pç (cada aprox. 60 g)	100 W +180°C	8-9	Coloque os croissants na grelha superior. Depois de estar cozinhada deixe repousar durante 2-3 minutos.
Cacetes / Pão com alho (pré-cozido)	200-250 g (1pç)	180 W + 200°C	6-7	Coloque o cacete congelado no papel vegetal na grelha inferior. Depois de estar cozinhada deixe repousar durante 2-3 minutos.
Cacetes + com cobertura	250 g (2pçs)	450 W +220°C	6-7	Coloque os cacetes congelados com cobertura (p.ex. tomate, queijo, presunto), lado a lado, na grelha inferior. Depois de cozinhar as pizzas, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Pão inteiro alemão (pré-cozido)	500 g	180 W + 160°C sem pré-aquecimento!	15-17	Coloque o pão inteiro na grelha inferior. Depois de cozinhar o pão, deixe repousar durante 5 minutos.
Pedaços de bolo (cozidos com frutas)	500-600 g	300 W + 160°C sem pré-aquecimento!	9-12	Coloque em círculo os pedaços de bolo na grelha inferior. Depois de estarem cozinhados, deixe repousar durante 5-10 minutos.
Bolo (cozido com frutas)	1200 -1300 g	180 W + 160°C sem pré-aquecimento!	18-22	Coloque o bolo congelado no papel vegetal na grelha inferior. Depois de cozinhar as pizzas, deixe repousar durante 10-20 minutos.

Manual de convecção para pizza, massa, batatas e nuggets

Pré-aqueça o forno no modo de convecção com a função de pré-aquecimento até atingir a temperatura pretendida, a menos que seja recomendado para não pré-aquecer o forno – consulte a tabela.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Pizza (pré-cozidas)	300-400 g 450-550 g	600 W +220°C	10-11 11½-12½	Coloque uma pizza na grelha inferior. Depois de estar cozinhada deixe repousar durante 2-3 minutos
2 Pizzas (pré-cozidas)	600-700 g (cada 300-350 g)	600 W +220°C	14-15	Coloque uma pizza na grelha inferior e outra na grelha superior. Depois de cozinhar as pizzas, deixe repousar durante 2-3 minutos.
Massa (Lasanha ou Canelones)	400 g	450 W + 200°C sem pré-aquecimento!	20-22	Coloque os alimentos num prato de pyrex com um tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é própria para o forno e micro-ondas). Coloque a lasanha na grelha inferior. Depois de estarem cozinhados deixe repousar durante 2-3 minutos.
Massa (Macarrão, Tortelini)	400 g	450 W + 200°C sem pré-aquecimento!	16-18	Coloque os alimentos num prato de pyrex com um tamanho adequado ou deixe na embalagem original (verifique se é própria para o forno e micro-ondas). Coloque a massa congelada a gratinar na grelha inferior. Depois de estarem cozinhados deixe repousar durante 2-3 minutos.
Nuggets de frango	250 g	450 W + 200°C	6½-7½	Coloque os nuggets de frango na grelha inferior. Depois de estarem cozinhados deixe repousar durante 2-3 minutos.
Batatas no forno	250 g	300 W +220°C	15-17	Coloque as batatas directamente no papel vegetal na grelha inferior. Volte-as depois de 2/3 do tempo.

Manual de convecção para alimentos frescos como tartes/quiches, pizzas e carne

Pré-aqueça o forno com a função de pré-aquecimento à temperatura desejada.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar por convecção.

Alimentos frescos	Dose	Potência	1. Tempo para o segundo lado (min.)	2. Tempo para o segundo lado (min.)	Instruções
TARTE/ QUICHE Tarte/quiche (cozinhada e fria)	300g	300W + 180°C	7-8	-	Coloque a tarte/quiche no papel vegetal na grelha superior. Deixe repousar 2-3 minutos.
PIZZA Pizza fria (cozinhada)	300-400g	600W + 220°C	6-7	-	Coloque a pizza na grelha superior. Depois de cozinhar a pizza, deixe repousar durante 2-3 minutos
CARNE Rosbife/ Borrego assado (médio)	1200-1300g	600W +160°C	19-21	10-12	Unte o rosbife/borrego com óleo e adicione pimenta, sal e paprika. Coloque os alimentos na grelha inferior, primeiro com o lado da gordura para baixo. Depois de estarem cozinhados, envolva com folha de alumínio e deixe repousar durante 10-15 minutos.
Frango assado	900g	450W + 220°C	13-15	9-10	Unte o frango com óleo e adicione condimentos. Primeiro, ponha na grelha inferior o frango com o peito virado para baixo e depois volte-o ao contrário. Deixe repousar durante 5 minutos.

Manual do Grelhador-Convecção para aperitivos congelados e carne

Pré-aqueça o forno com a função de pré-aquecimento à temperatura desejada.

Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar numa combinação de grelhador e convecção. Não toque directamente no aquecedor quente após cozinhar. Utilize luvas para retirar pratos de forno quando retirar os alimentos.

Alimentos	Dose	Modo Grelhador+Convecção (min.)	Tempo (min.)	Instruções
Cacetes congelados com cobertura	250 g	220°C	15-17	Coloque os cacetes congelados com cobertura (p.ex. tomate, queijo, presunto), lado a lado, na grelha inferior.
Pizza congelada	400 g	220°C	13-15	Coloque a pizza congelada na grelha inferior.
Crepes chineses congelados	2 x 150 g	250°C	22-25	Coloque os crepes chineses congelados, lado a lado, na grelha inferior.
Croquetes de batata congelados	250-500g	200°C	17-23	Distribua os croquetes de batata congelados ou as waffles de batata uniformemente pela grelha inferior. Volte-os durante a confecção, após 2/3 do tempo de cozedura.
Peito de pato assado	300-400g	200°C	30-35	Condimente e/ou marine o peito de pato fresco. Coloque-o, com a parte interior voltada para cima, num prato de pyrex ou num prato de cerâmica. Coloque o prato na grelha inferior.

PT

Manual vapor para legumes e fruta

Deite 500 ml de água fria no recipiente quadrado do prato de vapor. Coloque o tabuleiro de aço inoxidável no recipiente, adicione os legumes e cubra com a tampa de aço inoxidável quadrada. Coloque o prato de vapor no prato giratório. O tempo de cozedura depende do tamanho, da espessura e do tipo de alimento. Quando estiver a cozinhar fatias pouco espessas ou pequenas porções a vapor, diminua o tempo. Quando estiver a cozinhar fatias espessas ou porções de grandes dimensões de alimentos a vapor, pode aumentar o tempo.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar a vapor.

Alimentos	Dose	Água fria (ml)	Potência	Tempo (min.)	Instruções
Brócolos	400 g	500ml	900W	12-18	Lave os brócolos. Corte-os em pés de dimensões semelhantes. Coloque os pés no tabuleiro de vapor.
Couves de Bruxelas	400 g	500ml	900W	15-20	Lave os brócolos. Corte-os em pés de dimensões semelhantes. Coloque os pés no tabuleiro de vapor.
Couve	800g	500ml	900W	25-30	Corte a couve aos cubos. Coloque as porções no tabuleiro de vapor.
Cenouras	400 g	500ml	900W	15-20	Lave as cenouras e corte-as em rodelas uniformes. Distribua as rodelas pelo tabuleiro de vapor.
Couve-flor inteira	600g	500ml	900W	20-25	Lave a couve-flor e coloque-a no tabuleiro de vapor.
Maçaroca de milho	400 g (2pçs)	500ml	900W	23-28	Lave a maçaroca de milho. Coloque as maçarocas de milho, lado a lado, no tabuleiro de vapor.
Curgetes	400 g	500ml	900W	10-15	Lave os curgetes e corte-os em rodelas idênticas. Distribua-as uniformemente no tabuleiro de vapor.
Legumes mistos congelados	400 g	500ml	900W	18-23	Distribua a mistura de legumes congelados (-18°ýC), p.ex. brócolos, couve-flor, rodelas de cenoura, uniformemente, no tabuleiro de aço inoxidável.
Batatas (pequenas)	500g	500ml	900W	18-23	Lave as batatas e fure a casca com um garfo. Coloque as batatas inteiras uniformemente no tabuleiro de vapor.
Maçãs	800g (4 maçãs)	500ml	900W	18-23	Lave e retire o caroço das maçãs. Coloque as maçãs direitas, lado a lado, no tabuleiro de vapor.
Peras	800g (4 maçãs)	500ml	900W	20-25	Lave, descasque e retire o caroço das peras. Coloque as peras direitas, lado a lado, no tabuleiro de vapor. Pode adicionar especiarias, como canela ou cravo-da-índia à água.

Manual vapor para ovos, peixe e frango

Deite 500 ml de água fria no recipiente quadrado do prato de vapor. Coloque o tabuleiro de aço inoxidável no recipiente, adicione os alimentos e cubra com a tampa de aço inoxidável quadrada. Coloque o prato de vapor no prato giratório.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar a vapor.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Água fria (ml)	Instruções
Ovos, cozidos	4-6 ovos	900W	15-20	500ml	Fure 4-6 ovos frescos e coloque-os nas pequenas cavidades do tabuleiro de vapor.
Camarões azuis	250 g (5-6 doses)	900W	10-15	500ml	Salpique os camarões azuis com 1-2 colheres de sumo de limão. Coloque-os uniformemente no tabuleiro de vapor.
Filetes de peixe (bacalhau, peixe rosado)	500 g (2-3 doses)	900W	12-17	500ml	Salpique os filetes de peixe com 1-2 colheres de sumo de limão e adicione ervas aromáticas e especiarias (ex. alecrim). Coloque-os uniformemente no tabuleiro de vapor.
Peixe inteiro	300 g (2 peixes)	900W	15-20	500ml	Lave e limpe o peixe inteiro, p.ex. truta. Faça cortes na pele com uma faca em três áreas. Coloque-os na diagonal no tabuleiro de vapor. Adicione ervas aromáticas e 1-2 colheres de sumo de limão.
Filetes de peito de frango	400 g (2 filetes)	900W	20-25	500ml	Lave e limpe os filetes de peito de frango. Coloque os filetes de peito frango lado a lado no tabuleiro de vapor.
Peças de frango (com ossos)	400 g (5pçs)	900W	25-30	500ml	Lave e limpe as partes de frango e adicione condimentos. Coloque as partes de frango, lado a lado, no tabuleiro de vapor.

Manual vapor para cozedura a vapor em dois níveis

Deite 500 ml de água fria no recipiente quadrado do prato de vapor. Coloque o tabuleiro de aço inoxidável no recipiente e adicione o peixe ou o frango.
Coloque o tabuleiro de plástico, para a cozedura a vapor em dois níveis, em cima do tabuleiro de aço inoxidável e adicione os legumes.
Tape com a tampa de aço inoxidável quadrada. Coloque o prato de vapor no prato giratório.
Utilize os níveis de potência e os tempos desta tabela como indicações para cozinhar a vapor.

Alimentos	Dose	Potência	Tempo (min.)	Água fria (ml)	Instruções
Filetes de salmão e curgetes	300 g mais 300 g	900W	10-15	500ml	Lave e escorra os filetes de salmão, salpique-os com 1-2 colheres de sumo de limão e adicione ervas aromáticas. Coloque os filetes de peixe, lado a lado, no tabuleiro de metal. Distribua os curgetes, cortados às rodelas, no tabuleiro de vapor e coloque este em cima do tabuleiro de aço inoxidável.
Peito de frango e brócolos	300 g mais 300 g	900W	18-23	500ml	Lave e tempere os filetes de peito de frango ou de peru. Coloque os filetes, lado a lado, no tabuleiro de aço inoxidável. Distribua os brócolos, no tabuleiro de plástico de vapor e coloque este em cima do tabuleiro de aço inoxidável.

CONSELHOS ESPECIAIS

DERRETER MANTEIGA

Coloque 50 g de manteiga num prato de vidro fundo e pequeno. Tape com uma tampa de plástico.
Aqueça durante 30-40 segundos a 900 W, até que a manteiga esteja derretida.

DERRETER CHOCOLATE

Coloque 100 g de chocolate num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 3-5 minutos a 450 W, até que o chocolate fique derretido.
Mexa uma vez ou duas enquanto está a derreter o chocolate. Utilize luvas para retirar os alimentos!

DERRETER MEL CRISTALIZADO

Coloque 20 g de mel cristalizado num prato de vidro fundo e pequeno.
Aqueça durante 20-30 segundos a 300 W, até que o mel esteja derretido.

DISSOLVER GELATINA

Coloque folhas de gelatina (10 g) durante 5 minutos em água fria.
Coloque a gelatina escorrida numa tigela de pyrex pequena.
Aqueça durante 1 minuto a 300 W.
Mexa depois de estar dissolvida.

COBERTURA GLACÊ (PARA BOLOS)

Misture a cobertura instantânea (aproximadamente 14 g) com 40 g de açúcar e 250 ml de água fria.
Cozinhe sem tampa numa tigela de pyrex durante 3 ½ a 4 ½ minutos a 900 W, até que a cobertura de glacé fique transparente. Mexa duas vezes enquanto está a dissolver.

COZINHAR COMPOTAS

Coloque 600 g de frutas (por exemplo, bagas diversas) numa tigela de pyrex com um tamanho adequado
e com tampa. Adicione 300 g de açúcar e mexa bem.
Cozinhe com tampa durante 10-12 minutos a 900 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar. Deite directamente para frascos de doce pequenos
com tampa de rosca. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos.

COZINHAR PUDINS

Misture o pó do pudim com açúcar e leite (500 ml) seguindo
as instruções da embalagem e mexa bem. Utilize um pyrex de vidro com um tamanho adequado
e com tampa. Cozinhe com tampa durante 6 ½ a 7 ½ minutos a 900 W.
Mexa várias vezes enquanto está a cozinhar.

TORRAR AMÊNDOAS EM LASCAS

Distribua 30 g de amêndoas lascadas uniformemente num prato de cerâmica de tamanho médio.
Mexa várias vezes enquanto está a torrar durante 3 ½ a 4 ½ minutos a 600 W.
Deixe repousar durante 2-3 minutos no forno. Utilize luvas para retirar os alimentos!

PT

Limpar o forno micro-ondas

Deve limpar regularmente as seguintes peças do forno micro-ondas para evitar a acumulação de gorduras e pedaços de alimentos:

- ***Superfícies interiores e exteriores***
- ***Porta e fechos da porta***
- ***Prato giratório e anel de roletes***

☛ Certifique-se **SEMPRE** de que os fechos da porta estão limpos e a porta fecha correctamente.

☛ Se não mantiver o forno limpo, a superfície pode deteriorar-se e afectar o aparelho, resultando em situações de perigo.

1. Limpe as superfícies exteriores com um pano macio e humedecido em água morna e detergente. Enxagúe e seque.

2. Seque os salpicos ou limpe as manchas nas superfícies interiores ou anel de roletes com um pano com detergente. Enxagúe e seque.

3. Para retirar pedaços de alimentos endurecidos e eliminar cheiros, coloque uma chávena de sumo de limão no prato giratório e ligue o micro-ondas durante 10 minutos na potência máxima.

4. Sempre que for necessário, lave o prato na máquina de lavar louça.

✉ **NÃO** molhe as aberturas de ventilação. **NUNCA** utilize produtos abrasivos nem solventes químicos. Tenha muito cuidado ao limpar os fechos da porta para garantir que nenhum pedaço:
- Fique acumulada
- Impeça a porta de fechar correctamente

✉ Limpe a cavidade direita do forno micro-ondas após cada utilização com um detergente suave, mas deixe o micro-ondas arrefecer antes de o limpar, para evitar ferimentos.

✉ Nas instruções dos tempos de cozedura, os fornos e fogões devem incluir uma indicação para a não utilização da limpeza a vapor.

Armazenar e reparar o forno micro-ondas

Deve tomar algumas precauções simples quando armazenar ou mandar reparar o micro-ondas.
Não deve utilizar o forno se a porta ou os fechos da porta estiverem danificados:

- ***Dobradiças partidas***
- ***Fechos deteriorados***
- ***Revestimento do forno amolgado ou deformado***

Só um técnico especializado em micro-ondas é que deve efectuar as reparações.

☛ **NUNCA** retire o revestimento exterior do forno. Se o forno estiver avariado e precisar de assistência técnica ou se tiver alguma dúvida em relação ao funcionamento:
- Retire a ficha da tomada
- Contacte o centro de assistência pós-venda mais próximo

✉ Se quiser armazenar o forno temporariamente, escolha um local seco e sem pó.
- **Motivo:** O pó e a humidade podem afectar de forma negativa o funcionamento das peças do forno

Características técnicas

A SAMSUNG esforça-se sempre por melhorar os seus produtos. As características técnicas e as instruções do utilizador estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Fonte de alimentação	230V ~ 50 Hz CA
Consumo de energia Potência máxima Micro-ondas Grelhador (resistência de aquecimento) Convecção (resistência de aquecimento)	 3100 W 1400 W 1300 W 1700 W
Potência de saída	100 W / 900 W - 6 níveis (IEC-705)
Frequência de funcionamento	2450 MHz
Dimensões (L x P x A) Exterior Cavidade do forno	 522 x 539 x 312 mm 355 x 380,6 x 234 mm
Volume	1,1 pés cúbicos (32 litros)
Peso Líquido Bruto	 21,0 kg aprox. 27,0 kg aprox. • CE1150 • CE1151T • CE1152M 28,0 kg aprox. • CE1153F

Nota

PT

Nota

Nota

SAMSUNG
ELECTRONICS